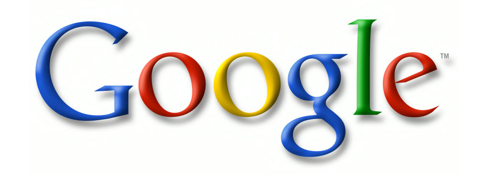
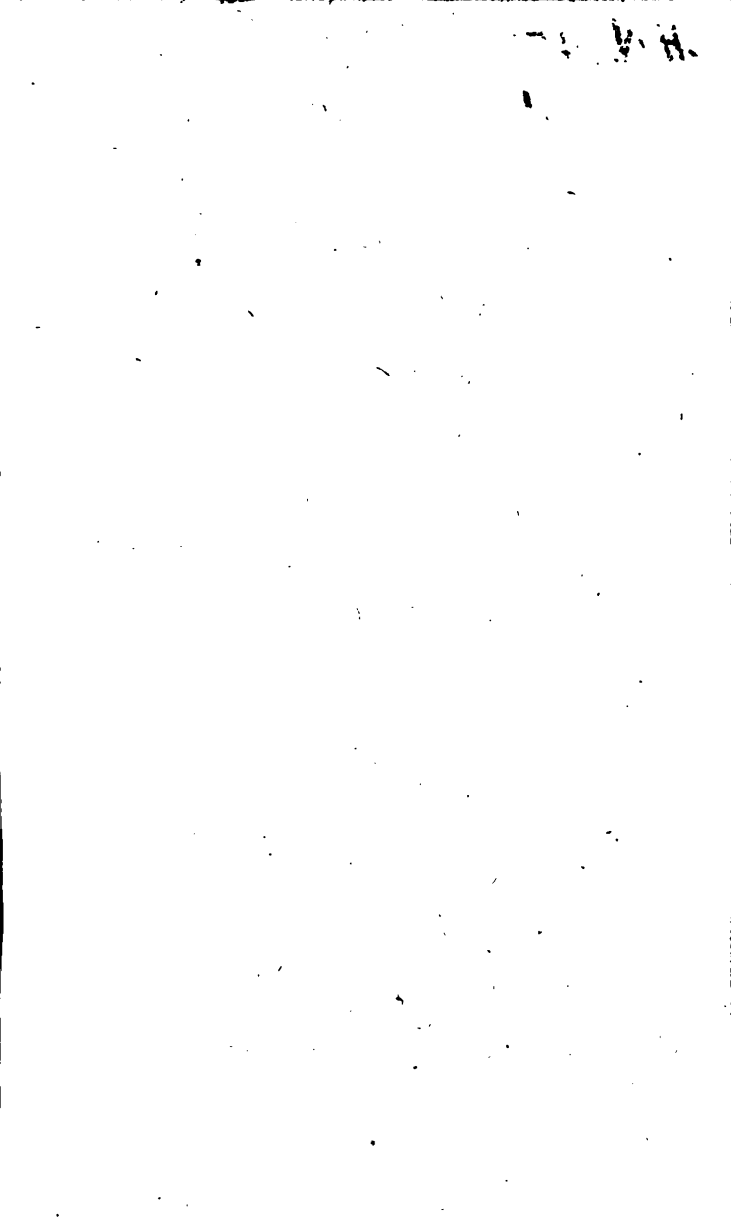





UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT





DICTIONNAIRE D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME CINQUIEME.

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature.

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Economie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle; Honoraire de la Société Economique de Berne; Aſſocié de l'Académie Royale des Sciences, Belles Lettres & Arts de Rouen; Correſpondant de la Société Royale des Sciences de Montpellier; Aſſocié de l'Académie Royale des Belles Lettres de Caen; Membre de la Société Littéraire de Clermont-Ferrand.

TOME CINQUIEME.

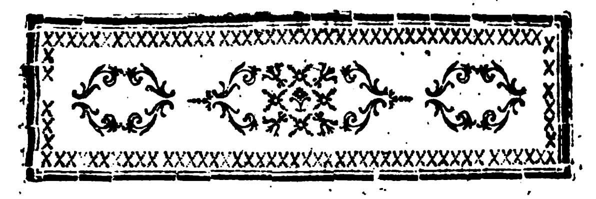


A PARIS,

Chez
- DIDOT, le Jeune, Quai des Auguſtins.
- MUSIER, Fils, Quai des Auguſtins.
- DE HANSY, Pont-au-Change.
- PANCKOUCKE, rue & près de la Comédie Françoiſe.

M. DCC. LXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.



DICTIONNAIRE RAISONNÉ D'HISTOIRE NATURELLE.

RICHE. M. Brisson donne ce nom à un petit animal du genre du Liévre. Il differe, dit-il, de notre Lapin par sa couleur. Tout son corps est couvert de poils d'un très joli gris. *Voyez* les mots LIÉVRE & LAPIN.

On prétend que le véritable Riche se trouve en Suéde & en Pologne sous le nom de *Richs*, & que cet animal est une espece de Loup-Cervier dont la fourrure est très fine. *Voyez* LOUP-CERVIER.

RICIN, *Ricinus*. On donne ce nom à plusieurs sortes d'*Amandes*, ou *Noix*, ou *Féves purgatives*, que l'on apporte, soit des Indes, soit de l'Amérique; savoir, 1°. le *Ricin ordinaire*; 2°. la *Féve purgative* des Indes occidentales, qui est le *Pignon de Barbarie*, ou la *Féve du Médecinier*, ou la *Noix des Barbades*; 3°. l'*Aveline purgative du nouveau monde*, & qui est la *Noix du Médicinier d'Espagne*, ou le *Ben grand*; 4°. la Noix du *Ricin Indien*, qui est le *Pignon d'Inde*, ou le *Grain de Tilli*, ou *Grain des Moluques*. Nous allons donner la description de ces différentes Noix purgatives & des Plantes qui les portent.

1°. LA GRAINE DE RICIN ORDINAIRE, *Ricini vulgaris nucleus*. Le fruit est triangulaire, à trois loges, un peu hérissé, & il contient trois graines; chaque graine est oblongue, de la figure d'un œuf, convexe d'un

côté, applatie de l'autre, avec un petit ombilic placé au sommet: elle cache sous une coquille mince, fragile, lisse, couverte de raies tachetées de blanc & de noir, une substance medullaire, semblable à une amande, blanche, partagée en deux, grasse, douceâtre, âcre, & qui excite des nausées. La plante qui porte ce fruit est le *Ricinus vulgaris*, espece de *Palma Christi*: elle est commune dans l'Egypte & dans les deux Indes: elle a la figure d'un petit arbre: sa tige s'éleve communément à la hauteur de six ou sept pieds, & même davantage; elle est grosse, ligneuse, creuse en dedans comme le roseau, rameuse en haut, & de couleur obscure, couverte d'une espece de poudre blanche semblable à de la farine. Ses feuilles sont pareilles à celles du Figuier, mais plus grandes, découpées à leur circonférence, & dentelées, lisses, tendres, molles, d'un verd foncé, garnies de nervures, & portées par de longues queues. Les fleurs sont en grappes, élevées sur une tige particulière à l'extrémité des branches, arrangées sur un long épi: elles sont stériles; car les embryons des fruits naissent avec elles; ils sont arrondis, verts, & portent à leur sommet des crêtes rouges; ils se changent en des fruits dont les pedicules sont d'un pouce de longueur: ces fruits sont noirâtres, garnis d'épines molles, de la grosseur d'une aveline: le reste du fruit est ainsi que nous l'avons dit ci-dessus. Quand le fruit de ce *Ricin* est bien mûr, il s'y fait des crévasses par où les semences sortent avec impétuosité: sa racine est longue, grosse, dure, blanche & fibreuse: on cultive cette plante dans quelques jardins, tant à cause de sa beauté, que parcequ'on croit qu'elle chasse les Taupes. Lemeri dit qu'elle croît à différentes hauteurs & grosseurs, suivant les lieux où elle naît; car on voit, dit-il, des Ricins en Espagne, qui ont la grosseur d'un homme, & d'autres en Candie, qui égalent en hauteur les grands arbres, en sorte qu'il faut des échelles pour y monter.

Les fruits du *Ricinier ordinaire* sont remplis de beaucoup d'huile douce, temperée; mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile très âcre, & si caustique qu'elle brûle la gorge: c'est de cette huile que dépend leur vertu purgative. Dioscorides dit que si l'on

avale le nombre de trente graînes de ce *Pignon-d'Inde* pilées & dont on aura ôté l'écorce, elles purgeront par les selles la bile, la pituite, & la sérosité, & qu'elles exciteront le vomissement. Mais il faut que cet Auteur se soit trompé ; car trois grains seuls suffisent pour causer une purgation si désagréable & si laborieuse, qu'elle semble bouleverser tout l'estomac : ajoutez à cela les épreintes sanguinolentes des selles. Les habitans du Bresil, qui sont beaucoup plus difficiles à émouvoir que ceux de notre climat, disent qu'il y a du danger d'en donner plus de sept grains en substance. Heureusement que ce purgatif dangereux est rarement en usage : on sait qu'il cause au moins l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac : enfin le savant Bolsincius voyant que des Indiens mêmes étoient morts en usant de ce purgatif, conseille aux Médecins sensés de ne point conseiller l'usage de ces graines.

Les Anciens tiroient une huile des graines de Ricin, soit par décoction, soit par expression ; & ils l'appelloient *Huile de Cicin*, ou *Huile de Kerva*, ou *Huile de Figuier infernal* : elle a une odeur puante, mais elle est bonne à brûler & utile dans quelques onguens. Pison dit que les Bresiliois en font tous les jours usage contre les maladies froides : elle resout les tumeurs, & dissipe les coliques & les vents, si l'on en frotte le bas-ventre ; appliquée sur le nombril, elle fait mourir les vers des enfans ; elle guérit aussi la gratelle & les autres vices de la peau.

2°. Le Pignon de Barbarie, *Curcas & Faba purgatrix Indiæ occiduæ*. Cette seconde Noix purgative est l'amande du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt du *Ricinoïde*, qui s'appelle aussi *Médicinier & Pignon de Barbarie*, ou le *grand Haricot du Pérou*. C'est une graine oblongue, ovoïde, de la grosseur d'une petite féve, convexe d'un côté & applatie de l'autre, cachant sous une peau déliée un noyau blanc, oléagineux, d'un goût douceâtre, âcre, & qui cause des nausées. Les Anglois nomment cette féve purgative *Noix des Barbades* : elle naît d'une plante qui s'appelle *Ricinoïdes Americana Gossypii folio*, & qui croît en Amérique entre Carthage & *Nombre de Dios* : elle croît aussi dans

la Guyane à la hauteur d'un arbrisseau : c'est le Mundiguacu de Marcgrave. Cet arbrisseau est touffu ; son bois est mou, plein de moëlle, cassant, & rempli d'un suc laiteux & âcre : il est fort branchu & garni d'un nombre de feuilles semblables à celles du Citronnier, lisses, luisantes, & d'un verd foncé : vers l'extrémité des branches, il s'éleve des tiges inégales, longues de quatre pouces, qui portent un grand nombre de fleurs disposées comme en parasol, mais petites, d'un verd blanchâtre, composées de cinq petales en rose, roulés en dehors. Ces fleurs sont stériles ; car les embryons des fruits naissent entr'elles, & ils se changent en des fruits de la grosseur & de la figure d'une noix encore verte, longs de plus d'un pouce, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre ensemble, d'un verd foncé lorsqu'ils sont tendres, & ensuite noirs, sans épines, & qui contiennent dans trois loges trois graines dont nous avons parlé. Cet arbrisseau prend aisément de bouture : on l'emploie quelquefois à la Guyane pour faire des haies vives, pour entourer les parcs à vivres ou à bestiaux, & pour d'autres especes de clôture à-peu-près comme on se sert du sureau en France.

La graine de *Ricinoïde* purge encore plus violemment que le Ricin ordinaire : elle est très dangereuse, quelque correctif qu'on lui associe. Les Bresiliens & d'autres Peuples de l'Amérique tirent de cette racine une huile dont on se sert pour les lampes, & propre à guérir les maladies qui viennent des humeurs froides, & toutes sortes d'hydropisie, soit en frottant le ventre ou en en avalant quelques gouttes dans du vin blanc : elle est nervale ; elle amollit le ventre, tue les vers, & convient aussi pour tous les vices de la peau & pour les maladies des articles.

3°. Le Fruit du Medicinier d'Espagne, *Avellana purgatrix novi orbis*. Sa graine est de la grosseur d'une aveline presque triangulaire, couverte d'une coque mince, pâle & brune : sa substance médullaire est ferme, blanche, douceâtre, & d'un goût semblable à celui de l'aveline : elle naît d'une plante qui s'appelle *Ricinoïdes arbor Americana folio multifido* : son tronc est environ de la grosseur du bras, & haut tout au plus de trois ou quatre

quatre pieds : il est tendre, couvert d'une écorce cendrée, veinée, & en forme de réseau ; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles sont tombées : les extrémités des branches sont garnies de dix à douze feuilles qui se répandent de tous côtés, attachées à de longues queues, découpées en lanieres pointues, qui sont encore découpées elles-mêmes, grandes d'un pied, lisses, d'un verd blanchâtre en dessous, & d'un verd plus foncé en dessus : vers l'origine des queues naissent d'autres petites feuilles découpées fort menu, qui rendent l'extrémité des rameaux comme hérissée, d'où s'éleve une longue tige rouge, qui porte un beau bouquet de fleurs en parasol. Cette tige se partage en beaucoup d'autres rameaux branchus, ayant chacun une fleur de la même couleur. Parmi ces fleurs il y en a de stériles & de fertiles : celles-ci sont plus grandes que les autres, mais moins nombreuses ; elles sont en rose, soutenues sur un petit calice échancré en cinq parties : celles qui sont stériles contiennent dans leur milieu des étamines garnies de leurs sommets de couleur d'or : l'embryon de celles qui sont fertiles est ovalaire, à trois angles, verd, couronné de styles dont les stygmates sont jaunes & en croissant, lequel se change ensuite en un fruit en forme de poire, gros comme le pouce, jaunâtre, à trois capsules qui contiennent chacune une amande dont nous avons parlé.

Il faut éviter soigneusement de prendre intérieurement cette amande ; car elle purge si violemment qu'elle peut causer la mort. Lorsqu'on taille le tronc de cette plante, ou qu'on en arrache les feuilles, il en sort une assez grande quantité de suc limpide, jaunâtre, & un peu visqueux : on cultive cette plante sur-tout dans les jardins : on l'a apportée de la Terre ferme de l'Amérique dans les Isles.

4°. La Graine du Ricin Indien, *Pinei nuclei Moluccani, sive purgatorii.* C'est ce que nous nommons vulgairement *Pignon-d'Inde*, ou *grain de Tilli*, ou *des Moluques* : ce sont des graines qui ressemblent beaucoup à celles de la premiere espece de *Ricin*, convexes d'un côté, & un peu applaties de l'autre, marquées de quatre angles : leur écorce est grisâtre & tiquetée de brun ; l'amande est solide, blanchâtre, d'un goût gras, mais âcre, brulant, & qui cause des nausées ; la plante s'appelle

Pinus Indica nucleo purgante. Cet arbrisseau porte des tiges simples qui naissent sans rameaux latéraux : les fleurs sont ramassées en long épi au sommet de ces tiges : il sort de la tige quelques feuilles longues, ovalaires, pointues, lisses, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte, & des nervures saillantes en dehors : vers l'origine de chaque épi il sort tous les ans deux rameaux de même hauteur que la tige. Les fleurs inférieures sont les femelles, & celles qui se trouvent à la partie supérieure sont les mâles : c'est dans les femelles que se forme un embryon, lequel se change en une capsule ronde, à trois sillons, & à trois loges, contenant chacune une graine dont nous avons parlé : on cultive cette plante dans le Malabar & dans quelques pays des Indes orientales.

Le bois & les graines de cette plante sont d'usage en Médecine : le bois qui s'appelle *Panava* ou *Pavana*, est spongieux, léger, non compacte, pâle, couvert d'une écorce mince, cendrée, d'un goût âcre, mordant & caustique, d'une odeur qui cause des nausées ; lorsqu'il est récent & encore verd, il purge les humeurs séreuses par le vomissement & par les selles, mais d'une maniere qui sùpasse la coloquinte même, laissant dans la trachée artere & dans l'anus une inflammation à cause de sa grande acreté : lorsqu'il est sec il purge moins violemment ; la dose en est depuis 24 à 36 grains. On en peut dire autant des graines dont la plus grande vertu paroît consister en deux petites feuilles, qui germent les premieres, & qui sont cachées dans le milieu de la substance de ces graines : on donne depuis trois grains jusqu'à cinq grains pesant d'amande de Pignon-d'Inde ; chaque grain procure au moins une selle, si on boit par-dessus de l'eau chaude ou un bouillon ; mais le ventre est resserré dans l'instant, si l'on boit un grand verre d'eau froide, ou si l'on trempe, ou si l'on lave les pieds ou les mains dans de l'eau froide : on donne aussi l'huile de de ces graines, tirée par expression, jusqu'à un grain pesant ; car elle purge plus violemment que l'huile que l'on exprime du Ricin ordinaire. C'est avec cette même huile que les Indiens préparent la pomme royale pur-

gative, dont la seule odeur purge ceux qui sont délicats : on fait macérer une Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli pendant un mois, on la retire ensuite : si on la frotte fortement dans les mains jusqu'à ce qu'elle s'échauffe, qu'on l'approche des narines, & que l'on en tire fortement l'odeur, le ventre s'en ressentira bientôt après, comme si l'on avoit pris une potion purgative.

Au reste, nous ne pouvons trop répéter, d'après notre propre expérience, que les graines du *Pignon-d'Inde*, prises intérieurement, ne conviennent guéres que dans l'apoplexie ; car elles causent l'inflammation de la gorge, du palais, de l'estomac, & souvent de l'anus, à cause de leur très grande acrimonie. Les Indiens les font cuire dans de l'urine ou du vinaigre : on prétend ici en corriger l'âcreté avec de la reglisse, des amandes douces, le suc de limon, des bouillons gras, ou en les torrefiant sous les cendres.

RICINOIDE : *Voyez* à l'article RICIN.

RILLOURS : *Voyez* au mot OUANDERONS.

RIS ou RYZ, *Oryza* : plante que l'on cultive dans les pays chauds aux lieux humides & marécageux. Sa racine est comme celle du froment, elle pousse des tiges ou tuyaux à la hauteur de trois ou quatre pieds, cannelés, plus gros & plus fermes que ceux du blé ou de l'orge, noués d'espace en espace ; ses feuilles sont longues, arondinacées, charnues, assez semblables à celles du poireau ; ses fleurs naissent en ses sommités, de couleur purpurine & forment des panicules, comme celles du millet ou du panis : à ces fleurs passées succedent des semences oblongues, blanches, demi transparentes, dures, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée, anguleuse, velue & armée d'une arrête, le tout disposé alternativement le long des rameaux.

On se sert de la graine du riz, principalement en aliment, & quelquefois en Médecine : on nous l'apporte seche des Indes Orientales, du Piedmont, d'Espagne, & de la Caroline. On doit choisir celui qui n'a pas l'odeur de poudre : celui du Piedmont est moins blanc que celui de la Caroline, mais il est de meilleur goût & plus nourrissant.

Cette graine eſt une des principales nourritures dans tout le Levant, d'où il a été apporté premierement en Grece & en Italie ; il aime tant l'humidité qu'il croît dans l'eau même. Dans l'Iſle de Ceylan, après avoir foui ou labouré la terre, on y pratique des réſervoirs pour l'arroſer, & ces inondations perpétuelles amolliſſent tellement le terrein qui eſt déja très gras, que les Moiſſonneurs s'y mettent à l'eau juſqu'au genou. Porta dit qu'on en ſeme une grande quantité dans les plaines humides du territoire de Salerne, où les habitans l'arroſent au moyen des canaux & des rigoles qu'ils tirent des rivieres au beſoin, autrement le ris n'y viendroit point, ou ne rapporteroit point de graines : de ſorte, diſent les *Continuateurs de la Mat. Médic.* qu'il eſt ſurprenant qu'un grain ſi ſec demande un terrein ſi humide, & qu'une terre marécageuſe produiſe un blé d'un goût exquis & d'une nourriture auſſi ſaine que ſeche. Il ne mûrit qu'à force de ſoleil, & la récolte ne s'en fait que vers l'équinoxe d'automne. C'eſt-là, ſans doute, pourquoi il ne ſauroit venir dans les pays du Nord, quoique plus humides, mais parcequ'il y fait trop froid. On pourroit faire de fort bon pain avec la farine de ris, & même il tient lieu de pain dans les Indes, étant préparé de diverſes manieres ; non-ſeulement les Indiens en préparent des gâteaux & de la bouillie, mais ils en tirent encore une liqueur vineuſe qu'ils appellent *Arak* ou *Aracle*, & qu'ils chargent de ſucre & de divers aromates : cette boiſſon les enivre plus promptement que ne pourroit faire le vin le plus fort ; enfin une légere décoction de ris dans l'eau, fait parmi eux la baſe ou le véhicule le plus uſité pour la plupart des médicamens.

On lit encore dans la Matiere Médicale, que les anciens comptoient le ris parmi les alimens de légere ſubſtance & difficiles à digérer : cependant c'eſt une opinion ſi répandue dans le public que le ris engraiſſe, que les femmes maigres à la Cour & à la Ville en uſent fréquemment, le prenant ſur-tout avec du lait & beaucoup de ſucre ; d'ailleurs nous avons l'exemple de pluſieurs Nations qui en font leur nourriture ordinaire depuis quantité de

siecles : on convient seulement que le ris resserre un peu ; & que dans certaines circonstances, il pese un peu sur l'estomac.

On fait usage en France du ris, en le faisant cuire dans le bouillon, qu'il blanchit sans lui donner de mauvais goût : on en fait de la panade, de la bouillie, une espece de crême. Quoique ce soit un bon aliment pour toutes sortes de personnes, il convient singuliérement aux personnes épuisées par des hémorrhagies, &c. aux femmes qui ont souffert des pertes excessives, aux pulmoniques & aux étiques : il adoucit l'âpreté du sang, modere le cours de ventre ; on fait une eau de ris, ou décoction, qui est pectorale & astringente.

RIVIERE : *voyez* au mot FONTAINE.

ROBRE ou ROUVRE : *voyez* CHÊNE.

ROC. Des Naturalistes donnent le nom de *Roc vif*, tantôt aux masses de quarz, & tantôt à celles de Granite. *Voyez ces mots.*

ROCHER : est un amas de pierres, élevé ou sur le bord de la mer, ou dans une plaine, ou même dans des vallées, dans des forêts, &c. L'on fait mention du rocher de S. Michel ; c'est en quelque sorte un bloc énorme de granite : la fameuse pierre Nantoise sur laquelle les enfans dansent à Nantes, est aussi une espece de granite. Les roches de la forêt de Fontainebleau sont de grès. *Voy.* le mot ROCHES.

Au lieu nommé la Roquette à une lieue de Castres en Languedoc, on voit le fameux roc ou rocher qui tremble. Cette singularité attire l'attention des voyageurs ; voici en quoi consiste cette merveille si frapante. Le rocher tremblant est d'une forme ovoïde, il est situé près du faîte & sur le penchant d'une montagne, il est placé sur le bord d'un rocher beaucoup plus gros, qui est incliné d'environ six pouces. La plus grande circonférence du rocher tremblant, est de vingt-six pieds : on l'estime du poids de plus de six cens quintaux ; il porte sur le petit bout, & n'a presque d'autre point d'appui qu'une ligne qui va du levant au couchant. Ce rocher se meut visiblement, lorsqu'une certaine force, telle que celle d'un homme, lui est appliquée du midi au nord ; ensuite on peut conserver au rocher ses balancemens &

ses vibrations par une action très légere : mais ce qui est singulier, c'est qu'il ne tremble pas plus sensiblement quand on y ajoute un plus grand nombre de forces ; ses balancemens vont toujours du septentrion au midi. M. Marcorelle de l'Académie de Toulouse, assigne la cause de ce tremblement aux parties élastiques du rocher détendues par le mouvement.

ROCHER ou MUREX, sont deux termes synonymes de la Conchyliologie, dont on se sert pour exprimer une famille entiere de coquilles univalves : il y en a à qui l'on a donné des noms particuliers : dénomination qu'ils doivent à leur figure : tels sont, par exemple, le *Hérisson*, le *Scorpion*, le *bois veiné*, l'*Araignée*, la *Musique*, le *Casque*, &c. Voyez le mot MUREX.

ROCHES. Les Lithologistes expriment par ce nom des pierres rarement simples, qui le plus communément sont formées par l'assemblage de deux, de trois pierres ou même davantage, lesquelles sont de différentes duretés, de diverses couleurs & propriétés ; ces pierres n'ont d'autre différence entr'elles, que celle qu'y met la nature des parties qui y dominent. Elles ont en général l'extérieur & l'intérieur tout dissemblable ; les unes sont écailleuses, d'autres grainelées, elles ne paroissent jamais unies & lisses : elles sont communément opaques, font quelquefois feu avec le briquet, &c. tantôt on les trouve par couches ou filons, souvent en roches entieres dans les montagnes, comme on le peut voir en Dalécarlie & en Allemagne près de Freyberg. Ces pierres ne sont isolées qu'accidentellement : on ne trouve dans leur intérieur aucun vestige de pétrification, ni de matieres étrangeres au regne minéral, pas même à la classe des pierres : c'est ce qui a déterminé quelques Naturalistes à regarder ce genre de pierres, comme primitives & de toute antiquité.

La plupart des pierres comprises dans ce genre, sont désignées dans les auteurs sous les noms de *Porphyre* & de *Granite* ; quelques uns y rangent aussi le *Jaspe* que nous soupçonnons maintenant être, ainsi que le caillou d'Egypte, un *Silex* : voyez *ce mot* & celui de *Jaspe*. On voit, par ce qui vient d'être dit, que les roches varient de propriétés, suivant l'espece de pierre qui entre dans leur composition.

Indépendamment des roches que nous venons de citer en exemple, on distingue des pierres de roches grossieres, qui sont opaques & sablonneuses, quelquefois verdâtres ou remplies de mica : on les définit par la matiere qui y domine, ce qui fait dire *Roche micacée* ; s'il y a du Spath, on dira *Roche spatheuse* ; si c'est du quartz, *Roche quartzeuse* ; si c'est du sable, *Roche sablonneuse*, &c. Il nous est impossible de détailler ici le nombre des variétés de pierres de roche, d'après ce que nous en avons vu en lithologisant sur toutes les montagnes qui bordent le Rhin, depuis le mont S. Gothard, jusqu'à Cologne, ainsi que sur le mont Jura, les Alpes, les Pyrenées, &c. Elles changent accidentellement dans une montagne : (*voyez* notre *Minéralogie*, *genre* 31. *p.* 265, *vol.*1.) Tout ce que nous pouvons dire ici, c'est que les roches sont les parties constituantes des montagnes en chaînes, qu'il y en a de simples & de composées ; les Mineurs disent aussi qu'il y en a de sauvages, c'est-à-dire, dont l'ordre des couches ou des matieres qui les composent, est totalement dérangé : *voyez* FILONS, & l'observation qui est à *la* fin de l'article suivant.

ROCHE DE CORNE, *Corneus* : les Naturalistes Allemands donnent ce nom à une pierre dure, réfractaire, ressemblante un peu à l'ongle des quadrupédes ; & qui se trouve dans les montagnes en filons presque perpendiculaires. Les Naturalistes François n'ont pas encore une connoissance bien certaine de la nature & de l'origine de cette sorte de pierre ; celle que M. Bernard de Jussieu a reçue de Suede sous le nom de *Corneus fissilis durior Wallerii*, ressemble parfaitement à de la *lave*. On distingue trois sortes de Roches de corne. 1°. celle à *écorce molle* : M. Wallerius dit qu'elle est couverte comme d'une espece d'enveloppe courbée, qui ressemble à du cuir brun ; elle est aussi peu compacte que la pierre ollaire tendre. La deuxieme est à *écorce dure*, elle est noire & ressemble au sabot d'un cheval, elle s'endurcit au feu : tantôt elle est luisante, & tantôt grainelée. La troisieme est *feuilletée*, sa couleur est ou noirâtre ou rougeâtre ; ses feuillets sont posés perpendiculairement sur leur tranchant : il y en a de tendre qui peut servir à tracer des lignes, & d'autre assez solide

pour être employée à couvrir des maisons : elles jaunissent beaucoup dans le feu. Quant à la *Pierre de corne*, strictement dite, *voyez* CORNE, (PIERRE DE)

Ayant examiné de nouveau toutes les pierres que l'on appelle *Roches* & *Rocher de corne*, lesquelles composent pour la plus grande partie les montagnes des Pyrenées, la chaine d'Alais en Languedoc, &c. nous avons reconnu que les premieres sont des especes de quartz en masses énormes, sans mêlange, & de figure indéterminée, qui paroissent n'avoir point eu part aux révolutions terrestres, par conséquent formées de toute antiquité ; tandis que les Roches de corne feuilletées qui forment des especes de filons qui peuvent se diviser en lames, & qui servent d'encroutement aux pierres précédentes, doivent être regardées comme de nouvelles pierres formées successivement dans les interstices des masses précédentes : interstices produits lors d'une très grande catastrophe. Ainsi, si la division ou écartement de ces roches a été perpendiculaire ou oblique, la Roche de corne feuilletée doit s'y trouver dans cette position, & c'est, en effet, ce qu'on observe. Les Roches spatheuses, le Granite, le Porphyre, la Roche sablonneuse, la Roche micacée & généralement toutes les pierres de Roches composées, doivent être regardées comme de nouvelle création, c'est-à dire, qu'elles appartiennent à la nouvelle terre. *Voyez* TERRE.

ROCOURT ou ROCOU : *voyez* ROUCOU.

ROGNON, *minera nidulans* ; les Mineurs donnent ce nom à de la mine dont le filon est, sinon interrompu, au moins par morceaux plus ou moins gros, & qui ont à-peu-près la forme d'un rein, c'est-à-dire, que ce sont des masses métalliques & détachées, qui se trouvent répandues dans le filon d'une mine : ils se rencontrent souvent au milieu d'autres matieres stériles : *voyez* les mots MINES, MÉTAUX ET FILONS.

ROI, nom donné à un Papillon qui se trouve dans les jardins : ses ailes sont fauves, tiquetées de noir, communément ornées, en dessus & en dessous, de vingt-deux taches argentées. C'est la beauté de ses ailes qui lui a fait donner ce nom.

ROI, ou plutôt REINE DES ABEILLES, est la

femelle pondeuse de cette sorte de mouches : *voyez* ABEILLE.

ROI DES CAILLES, espece de Râle noir ou de Râle de genêt, que l'on dit être le conducteur des Cailles dans le temps de leur émigration : *voyez les mots* CAILLE & RALE.

ROI DE GUINÉE, *Rex Guinensis*, oiseau huppé d'un très beau plumage ; & plus petit qu'une poule : il se trouve dans l'Afrique méridionale, vers le Royaume de Congo, sur les confins du Cap de Bonne-Espérance.

ROI DES MULETS : *voyez* MULET POISSON, & SURMULET.

ROI DES MANUCODIATS ou DES OISEAUX DE PARADIS : *voyez au mot* OISEAU DE PARADIS.

ROI DES POISSONS. Sous ce nom, M. Gronovius a décrit un poisson du genre des Carpes : il en est mention dans les *Actes d'Upsal*.

ROI DES SERPENS. Séba donne ce nom au Serpent de l'Isle de Java, appellé *Lamanda* : voyez *ce mot*.

ROITELET, est le nom que les Ornithologistes donnent à un genre d'oiseaux fort connus en Europe, & dont le corps est court & gros : nous en citerons trois especes principales ; savoir, le *Roitelet ordinaire*, celui qui est *huppé*, & le *Roitelet non huppé*.

1°. LE ROITELET-ORDINAIRE, ou le PASSEREAU TROGLODYTE, *Passer dictus Troglodytes*. Cet oiseau pese environ trois gros : sa longueur totale est de quatre pouces & demi, & son envergeure de six & demi : il a la tête, le col & le dos d'un bai brun ; le croupion & la queue plus bai ; le dos, les ailes & la queue bigarrées par des lignes noires transversales ; la gorge d'un jaune pâle ; le milieu de la poitrine blanchâtre, tachetée de noir par les côtés ; le bas-ventre d'un brun roux ; le bout des ailes & de la queue pointillé de blanc ; le bec long d'un demi pouce, menu, jaunâtre en-dessous & brun en dessus ; l'iris couleur de noisette ; le doigt & l'ongle de derriere fort longs.

Cette espece de Roitelet rampe à travers les haies & les trous des fossés & des murailles : il fait de courtes volées, & vole bas : il a coutume de bâtir son nid le long des murs, au derriere des maisons ou des étables

couvertes de paille, mais le plus souvent dans les bois & dans les haies ; il le construit de mousse en dehors, de plumes & de crin en dedans, lui donnant la forme d'un œuf dressé sur un de ses bouts, avec une petite porte vers le milieu, par laquelle il entre & sort : sa ponte est de neuf à dix œufs, & même plus.

Ce petit oiseau aime à se tenir seul, & même s'il trouve un de ses semblables, principalement s'il est mâle, ils se battront l'un & l'autre, jusqu'à ce que l'un d'eux s'enfuie comme étant vaincu : il est toujours gai, alerte & vif : il porte sa queue troussée comme un Coq : il se nourrit ordinairement de vers, d'araignées : il fréquente les buissons & les pertuis : il ne se prend qu'avec beaucoup de peine : il n'est jamais mélancolique, mais toujours prêt à chanter ; aussi l'entend-on soir & matin de bien loin, sur-tout en hiver. Apprivoisé, il chante agréablement, d'une voix même plus haute & plus sonore que ne semble comporter un si petit corps : son ramage le plus agréable est au mois de Mai, c'est la saison de ses amours. Ses petits sont fort difficiles à élever pour les nourrir en cage.

Nous avons été témoins que dans certaines Provinces de France, les gens de campagne se font un scrupule non seulement de tuer cet oiseau, mais même de toucher à son nid ; ailleurs on le regarde comme un spécifique contre la pierre des reins ou de la vessie, si on en mange la chair toute crue, ou si on le brûle & qu'on en prenne les cendres dans du vin blanc : de quelque façon qu'on le mange, il pousse puissamment les urines.

2°. Le ROITELET HUPPÉ, *Regulus cristatus*, c'est le plus petit des oiseaux qui se voient en Europe ; on l'appelle *Sourcicle* en quelques endroits, les Italiens le nomment *Fior-rancio* (Fleur de souci) : il a sur la tête une très belle ou brillante tache, ou huppe d'un jaune doré, mélangée de couleur de saffran : delà il s'est acquis chez les Anciens, les titres pompeux de *Regulus* & de *Tyrannus*. Il peut, quand il veut, cacher entiérement cette espece de huppe & la rendre invisible, en ridant son front & en resserrant les côtés de la tache : elle est oblongue & directement étendue à travers le milieu de la tête, depuis

le bec jusqu'au col ; elle est entourée d'une ligne noire : les côtés du col sont verdâtres, réluisans & jaunâtres ; les yeux entourés de blanc ; le col & le dos d'un verd sombre, tirant sur le jaune : la poitrine est d'un blanc sale, le plumage des ailes de couleur tannée, terminé en dedans par des taches jaunes, & blanches en dehors : le bec est délié, noir, droit & court ; l'iris couleur de noisetier ; les pattes & les griffes jaunâtres. Sa femelle pond six ou sept œufs, du volume d'un très gros pois. Ils font leurs nids dans des Ifs ou des Sapins, & ils le composent de mousse verte, mêlangée de toiles d'araignées, ce qui les fortifie beaucoup. Ce nid est de la grosseur d'une grosse balle. Le Roitelet huppé se nourrit de petits insectes, il se glisse aussi dans les broussailles ou les buissons.

3°. Le Roitelet non huppé, *Regulus non cristatus*, il est plus petit que le Roitelet ordinaire ; mais plus grand que le précédent. Le plumage supérieur du mâle est d'un verd sombre, celui de la femelle est plus brun : le menton & les côtés de la tête sous les yeux sont jaunâtres ; il y a une tache de la même couleur des deux côtés de la poitrine, près de la naissance de l'aile : le plumage inférieur est blanchâtre ; le bec brunâtre & fort délié ; les jambes & les pieds sont petits, jaunâtres dans le mâle, & noirâtres dans la femelle : leur ramage ressemble au ton rauque des Sauterelles : ils fréquentent les bois & les déserts, & se perchent sur les sommets des Chênes : ils font leurs nids de mousse & de paille, & les garnissent en dedans de poils & de plumes : leur ponte est de cinq œufs tiquetés de rouge.

On nourrit en cage les Roitelets avec du pain d'œillet de Strasbourg, ou de pavot noir : ils portent le nom de *Roitillon*, de *Beurrichon*, de *Rebetrin*, &c.

On donne le nom de *Roitelet des Indes*, ou de *Ronchié*, ou de *Moineau musqué*, à la femelle du *Colibri* : voyez *ce mot*.

ROMARIN ou ENCENSIER, *Rosmarinus*, est un arbrisseau qui naît abondamment & sans culture dans les pays chauds & secs, comme en Espagne, en Italie, en Languedoc & en Provence ; on le cultive aussi dans les jardins : sa racine est menue & fibreuse ; elle pousse une

tige en arbrisseau à la hauteur de trois ou quatre pieds ; divisée en plusieurs rameaux, longs, grêles, cendrés ; garnis de feuilles étroites, d'un verd brun en dessus, blanches en dessous, peu succulentes, d'une odeur forte, aromatique, agréable, & d'un goût âcre : ses fleurs, qui paroissent en Avril, Mai & Juin, sont en gueule, petites, mais fort nombreuses, mêlées parmi les feuilles. Chacune d'elles est un tuyau, découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleue-pâle, ou tirant sur le blanc, d'une odeur plus douce que celle des feuilles : à ces fleurs succedent des semences menues, arrondies, jointes quatre ensemble, & enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

Il y a d'autres sortes de Romarins, dont l'une a les feuilles semblables au Fenouil, & la graine blanche sentant la résine : une autre a sa graine noire ; une autre, qui croît parmi les rochers, est presque toujours stérile. Le Romarin sauvage de Bohême, a le bois de ses branches rouge, ses feuilles vertes dessus & rouges dessous ; son odeur approche de celle du Citron.

Toute cette plante sent un peu le camphre ou l'encens. Le Romarin a été connu de tous tems à cause de son utilité, & parcequ'on l'employoit autrefois dans les couronnes ou chapeaux de fleurs : il vient de bouture, & à toute sorte d'exposition ; il veut seulement une bonne terre, & prend telle forme que l'on souhaite, sur-tout quand il a été multiplié de plants enracinés : les grands froids lui sont contraires & le font périr, de même que si on lui met du fumier au pied. On a soin d'accélerer son accroissement, & de le rendre plus dure aux intempéries des saisons, en coupant les sommités de ses rameaux.

On ne se sert ordinairement en Médecine que des feuilles & des fleurs de cet arbrisseau ; mais on doit préférer celui qui croît aux environs de Narbonne en Languedoc ; son odeur est plus agréable. Etant pris intérieurement, il fortifie le cerveau ; il est bon contre l'épilepsie, la paralysie & les vapeurs hystériques : l'eau, où les feuilles & les fleurs de Romarin ont maceré pendant la nuit, est bonne pour la jaunisse & les fleurs blanches ; elle fortifie la mémoire & la vue. On fait, par infusion, un vin de Romarin, qui convient dans les affections

des nerfs; on prescrit aussi ce même remede pour la stérilité.

La liqueur appellée *Eau de la Reine de Hongrie*, est tirée, par la distillation, des fleurs & des calices de cette plante, mise en digestion dans l'esprit de vin; on y ajoute quelquefois les jeunes feuilles pour la rendre plus forte. Tout le monde sait que cette eau s'emploie avec succès, dans les défaillances, dans les étourdissemens, dans les vertiges, & dans les vapeurs hystériques & hypocondriaques; on en prend une petite cuillerée dans un verre d'eau.

Les Apothicaires tiennent dans leurs boutiques une eau distillée, une conserve, & un miel de Romarin; ce miel est connu sous le nom d'*Anthosat*. Le Romarin produit aussi, par la distilation, une huile essentielle, qui est merveilleuse pour les affections du cerveau & de la matrice; Boërhaave (*Trait. des Plant. du Jard. de Leyden.*) la regarde comme le meilleur remede contre l'épilepsie, & pour procurer l'écoulement des regles.

On fait usage extérieurement des feuilles de Romarin bouillies dans du vin, pour fortifier les nerfs & les jointures, & pour résister à la gangrene. On en brûle dans les Hôpitaux, conjointement avec les baies de Genievre, pour corriger l'air corrompu par les mauvaises exhalaisons qui y régnent, & pour détourner les odeurs contagieuses.

RONAS: *voyez* RACINE D'ARMÉNIE.

RONCE, nom que l'on donne à une espece de *Raie*: *voyez ce mot.*

RONCE, *Rubus.* Il y a deux especes de Ronce principales; savoir, la *Ronce ordinaire* & le *Framboisier*: on a nommé celui-ci, *Ronce du Mont Ida*; j'en ignore la raison, dit M. Duhamel, car les Framboisiers croissent naturellement dans toute la Zône tempérée; on en trouve aussi beaucoup dans la Zône glaciale, &, comme on peut le présumer, dans la Zône torride.

La fleur des Ronces est une fleur en rose. Le pistil de ces fleurs est formé d'un grand nombre d'embryons rassemblés en forme de tête, & d'un pareil nombre de stiles qui partent des côtés des embryons.

Ces embryons deviennent de petites baies succulentes,

qui sont presque toujours réunies les-unes aux autres, & qui forment toutes ensemble, ces fruits qu'on nomme *Ronces* & *Framboises*.

La forme des feuilles de ces arbrisseaux varie, mais la plupart des Ronces les ont composées de trois ou cinq grandes folioles dentelées par les bords, & qui sont attachées aux extrêmités d'une queue commune; elles sont hérissées d'épines crochues. Toutes les Ronces ont leurs feuilles posées alternativement sur les branches.

Les RONCES, proprement dites *Rubus vulgaris*, poussent de grandes branches, pliantes, sarmenteuses, dont les unes se rament dans les buissons, & les autres rampent à terre: elles prennent racine dans les endroits où elles touchent immédiatement la terre; elles sont vertes, rougeâtres, anguleuses, moëlleuses, garnies d'épines fort piquantes & crochues, qui s'attachent fortement aux habits des passans.

Les FRAMBOISIERS, *Rubus idæus*, ne rampent point; leurs branches se tiennent droites, & croissent à la hauteur d'un homme: elles sont tendres, vertes, moëlleuses, rondes, garnies de petites épines qui ne sont gueres piquantes. Leur culture est simple, elle ne consiste qu'à les labourer, & à couper les branches qui ont produit du fruit pendant quelques années; parcequ'il pousse de nouveaux jets, plus vigoureux. C'est avec ces drageons qu'on peut aisément multiplier les Framboisiers.

Les Ronces des haies donnent des fruits semblables aux Mûres, qu'on nomme *Mûres de Renard*; elles sont fades en comparaison des Mûres véritables. Le fruit des Ronces rougit le papier bleu, presque aussi fort que l'alun; ce qui prouve qu'il contient un acide assez développé, & ce qui rend en même tems ces fruits astringens, déterfifs & absorbans. Les feuilles sont presque aussi dans le même cas; étant machées, elles nettoient les ulceres des gencives, de la bouche, & affermissent les dents. Ces mêmes feuilles, appliquées sur les dartres & les hémorrhoïdes, les mortifient & les guérissent; appliquées sur les vieilles plaies, & sur les ulceres des jambes, elles les guérissent en peu de tems. On fait avec les Ronces un sirop qui s'emploie avec succès dans les maux de gorge & l'esquinancie, pour en tempérer l'inflammation. Les

fruits de Ronce, bien mûrs & bien noirs, sont rafraîchissans & appaisent la soif; on peut les substituer aux Mûres domestiques. On s'en sert en Provence pour colorer le vin Muscat blanc, & pour faire le vin Muscat rouge de Toulon.

On peut élever par curiosité, la Ronce à fruit blanc, celle qui est sans épine, & celle dont les feuilles sont panachées. L'espece qui mérite vraiment d'être cultivée, est celle à fleur blanche & double; car depuis le mois de Juin jusqu'aux premieres gelées, elle produit des fleurs larges comme un petit écu, d'un beau blanc, & qui sont aussi belles que les Renoncules sémi-doubles; ces fleurs sont disposées par rameaux.

On cultive les Framboisiers à cause de leur fruit, qui a beaucoup de parfum : on le mange crud, mêlé avec les Fraises & les Groseilles; on en fait des confitures agréables, des compottes, enfin ce fruit entre dans la composition de plusieurs ratafiats. On prépare avec les Framboises, le sucre & l'eau commune, une boisson appellée *Eau de Framboise*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'été : elle est aussi agréable que l'*Eau de Fraises*, & appaise de même la soif, réprime la chaleur de l'estomac, & excite les urines. Quelques Framboises infusées dans le vin, lui communiquent un goût & une odeur délicieuse. Ce vin, qui est cordial & stomachique, est utile dans les vomissemens qui viennent de la foiblesse & de l'atonie de l'estomac. Ces sortes de fruits mûrs, ne peuvent se conserver quelques jours sans être confits; car ils moisissent bientôt, & il s'y engendre des vermisseaux qui les gâtent. Si on les fait fermenter, on en tire un vin très fort & agréable; & par la distillation, on en retire un esprit très spiritueux. Les feuilles du Framboisier ont les mêmes propriétés que celles de la Ronce.

Le *Framboisier du Canada à fleur en rose*, & le *Framboisier de Pensilvanie*, se font remarquer par de très jolies fleurs, & méritent d'être cultivés dans les bosquets de la fin du printems.

Il y a une Ronce sans épines, qui est le *Rubus hircinus*, qui croît aux lieux montagneux : ses tiges ne sont hautes que de deux ou trois pieds.

RONCERA, nom que les Génois donnent à une es-

pece de pourpre de la mer Adriatique; coquillage nommé à Rome *Ognielle*: c'est le couvercle du *Conchylium* ou *Ongle marin odorant*. Voyez *ce dernier mot*.

RONDE : *voyez* LUNE DE MER.

RONDELLE : *voyez* CABARET. On donne aussi le nom de Rondelle à la Moruede ou Rouget. *V.* ROUGET.

RONDETTE : *voyez* LIERRE TERRESTRE.

RONDIER, espece de Palmier qui croît dans toutes les Indes; les Chinois forment, avec sa femelle, des éventails dont ils se servent, ainsi que les Perses

RONDINE ou RONDIRE, est l'*Hirondelle de mer* : Voyez *ce mot*.

ROQUAMBOLE : *voyez* AIL.

ROQUET, espece de petit Lézard qui se trouve dans les petites Isles, lesquelles sont dans les culs de sac de la Guadeloupe : ce Lézard a tout au plus un pied de long; les pattes antérieures sont plus longues que les postérieures : il a les yeux fort étincelans & vifs; sa peau est de couleur de feuilles mortes, tiquetée de pointes jaunes & noirâtres : il porte la queue retroussée en arcade sur le dos, au lieu que tous les autres Lézards la portent traînante à terre; & il tient toujours la tête élevée en l'air : il est si agile qu'on le voit toujours sauter autour des hommes qu'il prend plaisir à voir, en sorte qu'il s'arrête aux lieux où il en rencontre. Si on le poursuit, il ouvre aussi-tôt sa gueule, & tire la langue comme un petit chien de chasse; il se fourre aussi dans la terre, non pour y pondre ses œufs, mais pour y manger ceux des autres Lézards & ceux des Tortues.

ROQUET, espece particuliere de petit Chien : *voyez* à l'article CHIEN.

ROQUETTE, *Eruca*, plante dont on distingue plusieurs especes. Nous rapporterons ici les deux principales; l'une cultivée, & l'autre sauvage.

1°. La ROQUETTE DES JARDINS, *Eruca sativa*; sa racine est blanche, ligneuse, menue, vivace, & d'une saveur âcre; ses tiges sont hautes d'environ deux pieds, un peu velues; ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde, blanches, longues, étroites, découpées profondément, tendres, lisses, & de même saveur que la racine : aux sommités des tiges naissent des fleurs en

croix,

croix, de couleur bleue, tirant sur le blanc, rayées de noir, & soutenues par des calices velus. A ces fleurs succedent des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences jaunâtres, plus grosses que celles de la moutarde, & moins rondes.

L'odeur & la saveur de cette plante sont fortes & désagréables; cependant, en Italie on la recherche pour la mêler dans les salades, à dessein d'en relever le goût: on la seme dans les jardins & dans les champs; ses graines & ses feuilles sont d'usage.

2°. La Roquette sauvage, *Eruca sylvestris*; celle-ci croît contre les murailles, aux lieux incultes & sabloneux; elle a une odeur entiérement fétide & désagréable: sa racine est assez longue, grosse & blanche; ses tiges sont fort découpées, comme celles du Pissenlit, vertes, lisses, d'une saveur brûlante, semblables à celles de la Roquette des jardins, aussi bien que les fleurs, mais qui sont de couleur jaune & odorantes. Il leur succede des siliques anguleuses, remplies de graines, semblables à celles de la moutarde sauvage, d'un goût âcre & un peu amer, ainsi que toute la plante.

L'odeur & la saveur de la Roquette cultivée est plus douce, & sa vertu plus foible; c'est pourquoi on la mêle souvent dans les alimens; mais la Roquette sauvage est préférable en Médecine.

La Roquette est d'une nature toute différente de la laitue; c'est pourquoi les anciens avoient coutume de les mêler dans les alimens, afin de les tempérer l'une par l'autre: si les Italiens mettent de cette plante dans leurs salades, c'est plutôt à cause de ses vertus, que de sa saveur; car, selon le témoignage des Médecins, & même des Poëtes, elle porte à l'amour; c'est pourquoi

Martial dit, . . *Et Venerem revocans Eruca morantem.*
Columelle, . . . *Excitat ad Venerem tardos Eruca maritos.*
& Ovide, . . . *Nec minùs Erucas jubeo vitare salaces.*

Toutes les parties de cette plante étant mangées, excitent l'appétit; elles aident la digestion, provoquent l'évacuation de l'urine & de la semence; en un mot, on les emploie dans les compositions destinées à provoquer

l'acte vénérien. La Roquette, & sur-tout la graine est encore utile dans le scorbut & dans quelques maladies chroniques, soit qu'on mange cette plante toute crue, soit qu'on en boive le suc seul ou dans le vin, soit qu'on la fasse bouillir dans les bouillons ou dans les apozemes, soit qu'on la mâche; enfin, elle produit l'effet des salivaires & des sinapismes dans la paralysie & l'apoplexie.

On nous apporte quelquefois de Saint-Jean-d'Acre, à dix lieues de Jérusalem, beaucoup de cendres de Roquette, que les Marchands appellent *Cendres du Levant* : il en vient aussi de Tripoli & de Syrie; mais elle ne contient pas tant de sel que l'autre : on s'en sert pour faire du savon & du verre, comme de celle de *Fougere* ou de la *Soude* : voyez *ces mots*.

Les Botanistes distinguent encore une autre espece de ROQUETTE SAUVAGE, *Erucago*, qui croît aux environs de Montpellier, entre les bleds, & dans d'autres lieux chauds : sa racine est longue d'un pied, & fibreuse, ainsi que ses tiges qui sont rudes, rameuses & purpurines : ses feuilles sont étendues par terre, oblongues, étroites, velues & rudes; celles des tiges sont jointes deux à deux, ou trois à trois : ses fleurs sont petites, à quatre feuilles disposées en croix & jaunâtres : il leur succede des fruits ressemblant à une masse épineuse, & qui renferment trois ou quatre semences arrondies & garnies d'un petit bec. Cette plante est incisive & sternutatoire.

ROSE : *voyez* au mot ROSIER. On donne aussi le nom de Rose à une espece d'*Ortie de mer*. Voyez *ce mot*.

ROSE DE CHIEN ou D'ÉGLANTIER : *voyez* le mot ROSIER SAUVAGE à la suite de l'article ROSIER.

ROSE GUELDRE, nommée improprement par les Jardiniers, *Rose-diete* : voyez OBIER.

ROSE DE JÉRICO; *Rosa Hierocontina*, est une sorte de Thlaspi qui croît dans l'Arabie déserte, aux lieux sabloneux, aux rivages de la Mer rouge, d'où elle nous est apportée séche; quoiqu'on l'ait appellée *Rose de-Jérico*, elle n'est point une Rose, & l'on n'en trouve point autour de Jérico. Lémery dit que c'est une petite plante haute d'environ quatre doigts, ligneuse,

rameuse, ayant la figure d'un petit globe de couleur cendrée : ses feuilles sont petites, longuettes, découpées & velues ; ses fleurs sont à quatre feuilles, petites, disposées en croix dans des épis, blanches, ou de couleur de chair ; sa semence est arrondie, rougeâtre & âcre au goût ; sa racine est simple, grosse & ligneuse. Pendant que cette plante est encore en vigueur sur la terre, elle paroît en bouquet ; mais, à mesure qu'elle se seche, ses rameaux s'entrelaçent les uns dans les autres, & les extrémités se courbant en-dedans, se réunissent à un centre commun, & composent une espece de petit globe, que des Charlatans font accroire au public ne devoir s'ouvrir qu'au jour de Noël : ils la vendent aussi aux femmes enceintes, en leur prédisant que dans les douleurs de l'accouchement, si elles mettent cette Rose tremper quelque tems dans de l'eau, elles verront alors ses rameaux s'écarter peu à peu, s'épanouir, & ses fleurs paroître agréablement, ce qui les soulagera beaucoup dans leur travail : mais, en quelque tems que l'on humecte cette plante, soit homme, soit femme, soit fille, la Rose de *Jérico* produira le même phénomene ; & dès qu'on la retirera de l'eau, elle se séchera, & se refermera comme auparavant. Cette plante exposée à l'air, peut servir d'un hygromêtre ; car elle est susceptible de l'impression de l'air : ainsi, en tems sec, elle se resserre ; & à l'approche d'un tems pluvieux, elle se gonfle & se développe.

ROSE D'OUTREMER ou TREMIERE : *voyez* à l'article MAUVE.

ROSEAU AROMATIQUE : *voyez* ACORUS VÉRITABLE

ROSEAU ou CANNE, *Arundo* ; est un genre de plante qui, selon Lémery, ne differe du Gramen que par la grandeur de ses tiges & de ses feuilles. Nous en citerons ici trois especes principales ; savoir,

1°. Le ROSEAU DE MARAIS, *Arundo vulgaris palustris.* Cette plante, qui croît dans les endroits marécageux, a des racines nombreuses, longues, nouées & traçantes, qui poussent plusieurs tuyaux, hauts de six pieds & même davantage, plus menus que le petit doigt, noués, vuides : il sort de ses nœuds des feuilles longues de plus d'un pied, assez larges, roides, un peu rudes

au toucher, enveloppant en partie leur tige : ses fleurs naissent par paquets en leurs sommités, petites, molles, composées d'étamines qui sortent d'un calice à écailles, de couleur purpurine d'abord, puis ces paquets se développant, s'allongent, se répandent en maniere de chevelure, & prennent une couleur cendrée : à ces fleurs passées succedent des semences. On coupe ces roseaux avant qu'ils soient tout à-fait mûrs, pour en faire de petits balais d'appartemens.

2°. Le ROSEAU CULTIVÉ ou la CANNE, *Arundo sativa domestica*. Sa racine est longue, grosse, charnue, se répandant au long & au large dans la terre, d'un goût doux & agréable; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit à neuf pieds, plus grosses que le pouce, fortes, creuses, nouées & jaunâtres; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles de l'espece précédente, mais plus grandes. On cultive cette plante dans les jardins; les rejettons tendres de sa racine peuvent se manger. Quelques Auteurs ont cru que cette racine brûlée est le spode des Arabes, duquel on ne se sert plus, sinon en Guyane, où les Sauvages frottent & noircissent avec cette cendre ceux qui sont incommodés par des Pians.

Ce Roseau cultivé croît naturellement en Provence, en Languedoc, en Italie, en Espagne, & il fleurit rarement dans ce pays-ci; mais comme il pousse quantité de drageons enracinés, on le multiplie aisément. Il est à propos de planter ce Roseau dans un lieu un peu frais; cependant il subsiste dans des endroits fort secs; mais les Cannes n'y viennent, ni aussi hautes, ni aussi grosses. Ceux qui en font commerce, ont soin de les placer aux expositions les plus chaudes, afin que les Cannes acquierent plus de maturité. Ces sortes de Roseaux sont très utiles dans certaines Provinces; leurs tiges servent d'échalats pour faire des enceintes autour des champs; on en fait des treillages d'espaliers qui durent très long-tems. C'est encore avec ces Roseaux ou Cannes qu'on forme les Pêcheries qui sont en grand nombre sur le bord de la Méditerranée; on les nomme *Bourdiques*. En Guyane on s'en sert à latter les toits, ou à palissader & fermer les cases; les petites servent à faire des Roseaux à fleches.

Enfin, personne n'ignore que l'on en fait des bâtons à main très légers pour la promenade, & aussi de fort jolies quenouilles. Afin que les Cannes se maintiennent bien droites, on les attache avec des liens sur un morceau de bois, dans le tems qu'elles sont encore vertes; & on ne les en sépare que lorsqu'elles sont entiérement seches. On enjolive ces Cannes d'une espece de peinture qui se fait en y appliquant des feuilles de persil, ou des papiers découpés de différentes façons; ensuite on les expose à la fumée : les parties, qui n'ont pas été couvertes de feuilles de persil ou de papier, prennent une couleur de maron; & les endroits où étoient collés les papiers ou les feuilles de persil, restent blancs, ce qui fait un très joli effet. On peut encore former des desseins sur ces cannes, avec un enduit de cire, & frotter le tout avec une eau forte affoiblie, dans laquelle on a fait dissoudre du fer. Ces parties découvertes, qui sont exposées à cet acide, brunissent; & les autres qui étoient enduites de cire, restent blanches. On fait aussi avec ces Roseaux des *étuis* à cure-dents, & de petits instrumens de musique champêtre, que l'on nomme chalumeaux, des hanches de haut-bois & de musette, &c.

Les racines de ces Roseaux sont propres pour exciter les mois aux femmes, & les urines; leurs feuilles & leurs fleurs sont déterſives & vulnéraires.

5°. Le ROSEAU appellé MASSE D'EAU, *Typha*. Il y a la grande & la petite espece; la premiere a plus de sept pieds de hauteur; sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très blanche en dedans, d'un goût fade : elle pousse ordinairement une seule tige, ronde, ferme, droite & lisse; ses feuilles sont longues, étroites & épaisses, de substance spongieuse, douceâtres au goût : les unes sortent de la racine, les autres des nœuds de la tige : ses fleurs sont des étamines rougeâtres qui naissent en masse ou en un épi cylindrique au sommet de la tige. Ces fleurs se dissipent en s'envolant en l'air en forme de duvet.

La seconde espece croît, ainsi que la précédente, dans les étangs & dans les marais; elle pousse des feuilles longues & étroites comme celles du Gramen. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, semblable à celle du jonc, roide, sans nœuds, soute-

nant en son sommet un épi cylindrique, où sont attachées comme en l'autre espece, des fleurs à étamines brunes, qui, en vieillissant, sont emportées par l'air en papillotes, & ne laissent après elles aucune semence : cet épi est double dans ces deux especes de Roseaux ; & il y a une petite distance entre les deux épis : celui d'en haut soutient les fleurs, & celui d'en bas porte des semences ; leurs sommités sont déterfives, astringentes & rafraichaissantes.

Des Lithologistes font mention de Roseaux pétrifiés ou en empreintes.

Dans plusieurs pays on se sert des Roseaux pour couvrir les maisons ; ces couvertures durent trente à quarante ans : on en fait aussi des claies ou paillassons qui servent même de murs & d'enceintes de melonnieres ; dans les Provinces où le bois est rare, on s'en sert pour chauffer le four. On dit que dans les Indes il y en a d'une grosseur incroyable, dont un de leurs nœuds suffit pour faire une sorte de petit bateau, dans lequel trois hommes peuvent passer les petites rivieres. Les habitans ramassent les paquets de fleurs qui forment une espece de boure, dont ils se servent pour garnir les matelats. On prétend que cette bourre rend sourds ceux qui s'en mettent dans l'oreille ; & que delà vient son nom Italien, qui est *Mazza sorda*.

Il y a une espece de Roseau dont les tiges meurent tous les ans, & qu'on seme dans les Capitaineries, pour en faire des remises ; les Perdrix & les Faisans s'y plaisent beaucoup, & y placent leurs nids : cette espece a l'avantage de subsister très bien dans des lieux assez secs. Enfin, il y a encore une sorte de Roseau à feuilles panachées, qui fait un effet très agréable dans les bosquets d'été & d'automne.

ROSEAU DES INDES : *voyez* BOIS DE BAMBOU.

ROSEAU DE SUCRE : *voyez* CANNAMELLE.

ROSÉE, *Ros* On donne ce nom à des gouttes d'eau fort déliées, qui, dans l'été, tombent le matin & le soir de l'atmosphere, lorsqu'il est serein & qu'il a fait chaud pendant la journée. Cette Rosée est produite de même que toutes les eaux des nuages, par les vapeurs qui se sont élevées dans l'air, en maniere de brouillards

insensibles, y ont demeuré suspendues, se sont ensuite condensées, rapprochées par la disparution du soleil, & ont par conséquent été obligées de descendre par leur pesanteur spécifique, plus grande que la densité de l'air: c'est ce qui forme la premiere fraicheur de la nuit, qu'on nomme *serein*.

Alvarez (Description de la Mauritanie) fait voir de quelle utilité est la Rosée pour la nourriture des vegétaux, sur-tout dans certains endroits de l'Arabie, où il ne pleut jamais. Wallerius avertit, avec raison, de ne pas confondre la Rosée avec le Miélat, qu'on trouve ordinairement soir & matin en été, sous la forme de gouttes attachées aux feuilles des plantes, & sur les herbes. *Voy.* MIÉLAT.

ROSÉE DU SOLEIL ou ROSSOLIS; *voyez* HERBE AUX GOUTTEUX.

ROSELLE, est la Grive rouge: *voyez* son article au mot GRIVE.

ROSE-MUKEN. Les Naturalistes Allemands donnent ce nom à un poisson que l'on pêche dans les étangs & dans les lacs de Prusse; de même qu'ils appellent *Rosen-Kafer* ou *Golde-Kafer*, les mouches cantharides, parcequ'elles se tiennent dans les Rosiers.

ROSETTE, *Triglæ facie Piscis*. M. Gronovius dit qu'on donne ce nom en Hollande à un poisson de mer très rare: cet animal, qui est long d'un pied ou environ, a le corps pyramidal: sa tête, qui a la même figure, est grande, quarrée, cuirassée & striée de différentes façons, ce qui forme comme un ouvrage ciselé; elle est de la même couleur que celle du dos: le haut & les côtés sont très plats; à l'occiput est un aiguillon fort, pointu, & tourné du côté du dos: près du même endroit, il en paroît un autre qui sort d'une lame osseuse; sa bouche est large, très ample; le bout en est rude & comme cariné: on y voit de chaque côté trois éminences; les dents sont nombreuses, mais petites; la mâchoire inférieure est plus petite que la supérieure, & n'a point de levres; les narines, couvertes d'une membrane, sont sur le penchant de la tête, entre les yeux & la bouche de ce poisson; les yeux sont placés au sommet de la tête, fort proches l'un de l'autre, couverts d'une peau, grands & placés

urines, & être utiles contre la pierre, le scorbut & les vers.

Les fleurs de l'églantier sont purgatives, mais le syrop qu'on en prépare est plus astringent, & s'emploie pour l'ordinaire préférablement aux autres purgatifs, lorsqu'il faut purger dans les pertes rouges ou blanches des femmes. La conserve de Cynorrhodon qu'on prépare avec les fruits de l'églantier, est un excellent astringent propre pour le cours de ventre, pour modérer l'ardeur de la bile, & adoucir l'âcreté de l'urine. On a vu des hydropiques guéris par l'usage de la ptisanne faite avec les fruits du Cynorrhodon.

On vante la racine d'églantier, comme un remede spécifique contre l'hydrophobie, maladie occasionnée par la morsure d'un chien enragé; mais malheureusement il y a lieu de penser que ce remede est très impuissant; le meilleur que l'on connoisse, jusqu'à présent, est l'onguent mercuriel en friction.

On sait qu'il n'y a point d'arbrisseau plus agréable que le rosier, soit à fleurs simples, soit à fleurs doubles, ils se disputent de beauté les uns les autres. Parmi toutes les variétés des rosiers, il y en a qui méritent la préférence par certaines qualités. Les rosiers de tous les mois, ainsi nommés, parcequ'ils fournissent des fleurs pendant toute l'année, se font estimer par cette qualité : il y en a à fleurs blanches, à fleurs doubles couleur de chair, & à fleurs simples & pourpres.

La rose de Grece à fleur rouge qui ne s'épanouit pas entiérement, & la rose de Mai sont estimables, parcequ'elles sont plus printanieres que les autres.

Le petit rosier nain donne des fleurs très doubles, d'une forme & d'une couleur charmante, qu'on nomme *roses mignones*.

Ler roses jaunes à fleurs doubles & à fleurs simples, sont très agréables par la vivacité de leur éclat, surtout la rose simple; l'espece double avorte souvent.

Les roses canelles, soit simples, soit doubles; les roses muscades ou de Damas, doubles & simples, ainsi que l'espece de rosier musqué toujours verd, sont dignes d'être recherchées par l'odeur délicieuse qu'elles exha-

lent. Enfin les roſes rouges ſi connues de tout le monde, & les roſes pourpres dites de Provins, ainſi que les roſes panachées, ſont très belles par elles-mêmes, & ſe mêlent agréablement avec les roſes blanches. On prétend que le roſier commun à fleurs rouges, enté ſur du houx, produit des roſes vertes, le suc ou la ſeve du houx force apparemment les filieres du roſier.

Les différentes eſpeces de roſes different par leurs vertus; les unes ſont purgatives, les autres aſtringentes. On fait avec les roſes pâles ou incarnates, ou avec les roſes blanches une eau diſtillée propre pour les maladies des yeux, & eſtimée contre les cours de ventre, les crachemens de ſang & les hémorrhagies. On fait avec ces roſes un ſyrop ſolutif; ainſi ces roſes ſont principalement purgatives, mais elles ont quelque légere aſtriction, qu'elles empruntent de leurs parties terreſtres. La roſe muſcade, celle ſur-tout qui vient des pays chauds, eſt très purgative : on ne doit l'employer qu'avec prudence.

On tient dans les boutiques une eau diſtillée de ces fleurs, qui ſert plutôt dans la cuiſine pour relever le goût de la pâtiſſerie; qu'elle n'eſt en uſage en Médecine; elle purge cependant aſſez bien à la doſe de huit onces. Les roſes d'un rouge foncé qu'on nomme *roſes de Provins*, paſſent pour être aſtringentes, ainſi que les *roſes blanches*, ſuivant un grand nombre de Médecins. On prépare avec les roſes de Provins une conſerve, un miel, & un ſyrop qui ſont aſtringens. A l'extérieur on ſe ſert communément de ces roſes dans les fomentations aſtringentes & réſolutives : on les met dans du vin, & elles ſont propres à fortifier les parties nerveuſes foulées. Ces mêmes fomentations faites ſur la tête après des coups & des chutes, qui menaçoient d'un abçès dans cette partie, ont ſouvent réuſſi pour le prévenir & pour adoucir des migraines violentes. L'onguent ou pommade de roſes eſt faite, tantôt avec la roſe de Provins, tantôt avec la roſe ordinaire : on s'en ſert pour les gerçures des levres.

ROSIERE, *Phoxinus ſquammoſus*, poiſſon d'eau douce, ou bourbeux, à nageoires molles & du genre des carpes; il eſt long d'un demi pied, large, couvert d'é-

cailles jaunes & bleues : sa queue est rouge comme une rose ; sa tête est grosse, ses yeux sont grands, sa chair est apéritive & bonne à manger ; mais elle a un peu d'amertume ; ce poisson a des œufs dès qu'il est né : on donne aussi le nom de *Phoxinus* au *Veron*. Voyez *ce mot*.

ROSMARE, *Rosmarus*. Quelques Naturalistes donnent ce nom à la *Bête à la grande dent*, dont nous parlerons sous le nom de *Vache marine*. Voyez *ce mot*.

ROSOTA ou GUISELLA, espece de Belette, dont les excrémens sont odoriférans. *Voyez* BELETTE.

ROSPO, est la seconde espece de *Pasténaque*. Voyez *ce mot*.

ROSSE, *Rubellio*, poisson de riviere & de lac, dont les nageoires sont rouges : il est très commun dans la Suede : il est de la grandeur d'une carpe, il fraie quand le souci commence à fleurir.

ROSSIGNOL ou ROUSSIGNOL, *Philomela*, *seu Luscinia* : oiseau dont on distingue deux especes principales.

1°. Le *Rossignol franc* est un oiseau de passage qui tient le premier rang entre les oiseaux chanteurs. Autant l'Alouette est recherchée par la force & par l'aisance de son chant, autant le Rossignol franc la surpasse par la douceur de sa voix, par la variété de ses tons doux, par ses fredons & son gazouillement harmonieux. Cet oiseau est un peu plus petit qu'un moineau, quoiqu'il paroisse plus long. Il ne pese qu'une once ; son bec est longuet, tendre, flexible, & noirâtre ; quand il l'ouvre, il fait voir un large gosier de couleur jaune-orangée ; il a l'œil grand & vif, la tête, le col, & le dos sont couverts d'un plumage fauve, qui est plus brillant aux ailes & sur-tout à la queue. La gorge, la poitrine & le ventre sont d'une couleur cendrée ; les jambes longuettes, & les ongles déliés ; la femelle a le port du mâle, mais elle est d'une couleur plus cendrée, de même que les jeunes Rossignols.

Le Rossignol est un oiseau solitaire, sauvage & craintif, lorsqu'il n'est pas apprivoisé. C'est à cette timidité naturelle qu'on attribue l'habitude qu'il a de remuer la queue, ce qui l'a fait nommer *Motacilla* par M. Linnæus.

L'Auteur du *Traité du Rossignol franc*, marque (*p.* 4.) qu'il connoît des Amateurs qui en admettent de trois especes. 1°. Le *Rossignol de montagne*, plus petit que les deux suivans. 2°. Le *Rossignol de campagne*, qui est de moyenne grandeur. 3°. Le *Rossignol d'eau*, ou qui habite le long des eaux; il est plus gros, plus robuste & meilleur pour le chant, puisque son ramage se fait entendre pendant huit mois de l'année, tandis que les autres ne chantent que pendant trois mois au plus. Cependant la plupart des Connoisseurs assurent qu'il n'y a qu'une espece de *Rossignols francs*, qui fait voir seulement quelques variétés de grosseur, &c. Au reste on en trouve de bons par-tout. Quant à l'*Alcyon vocal* que Belon nomme *Rossignol de riviere*, parceque cet oiseau chante fort haut, nous en parlerons au mot ROUSSEROLE.

L'expérience a appris à l'Auteur du Traité du Rossignol, que la femelle de cet oiseau est muette. Pline appelle le Rossignol le *Chantre de la Nature*. Il n'y a point d'oiseau aussi jaloux; on n'en voit jamais deux ensemble, soit pour le chant, soit pour le nid, soit pour voyager, soit pour être en société. Au retour du printems le mâle chante continuellement pendant quinze jours; apès quoi son ramage n'est plus varié, ni vif, ni harmonieux, mais tout simple. Son chant dans l'automne est si différent de celui du printems, qu'on ne sauroit s'imaginer qu'il vienne du même oiseau. Quand une fois les petits sont éclos, le mâle chante rarement, parcequ'il est occupé du soin de les nourrir, & de jouir de la compagnie de sa femelle qu'il aime éperduement.

Les Rossignols ont grand soin de leur postérité; les peres instruisent leurs petits, & ceux-ci les écoutent avec beaucoup d'attention & de docilité, répetant ensuite leurs leçons. Quelques Naturalistes disent que le Rossignol franc aime la compagnie de celui de muraille, avec lequel il s'accouple souvent. Il a une aversion naturelle pour les serpens: il redoute aussi les froids; c'est pourquoi il meurt si souvent en cage, quoique tenu chaudement. Quelques Auteurs disent qu'il se trouve des Rossignols blancs.

Le Rossignol n'a presque point de chair; cependant M. Chomel, (*Diction. Œconom.*) dit que les Gasco-

l'engraissent pour en faire un mets, qu'ils préferent à tout autre, lorsqu'il est gras. Sa chair est blanche, tendre, & presque aussi bonne que celle de l'Ortolan.

On ne sait point où le Rossignol se retire dans l'hiver : ce qu'il y a de certain, disent les Voyageurs, c'est qu'il n'y en a en aucun tems dans l'Afrique. Quoi qu'il en soit, cet agréable oiseau se place ordinairement aux environs de quelque colline ou d'un ruisseau, s'il le peut faire, & sur-tout dans les endroits où il se trouve un écho ; c'est là qu'il se plaît à chanter : il coupe son ramage par mesures & par pauses, pour s'écouter & se répondre, en quelque sorte, à lui-même, par le moyen de l'écho ; delà vient qu'il n'a que deux ou trois endroits favoris pour chanter. On croiroit, dit M. Pluche, qu'il sait combien valent ses talens, il se plaît à chanter quand tous les autres oiseaux se taisent. Rien ne l'anime tant que le silence de la Nature, c'est alors qu'il compose & exécute sur tous les tons. Il va du sérieux au badin ; d'un chant simple, au gazouillement le plus bizarre ; des tremblemens & des roullemens les plus légers, à des soupirs languissans & lamentables, qu'il abandonne ensuite pour revenir à sa gaieté naturelle. Cet aimable musicien, fait entendre ses plus beaux sons dans le tems que sa femelle couve, il double alors la durée de son chant. Le nid de sa femelle est près de la terre, parmi les broussailles, & dans des buis ou des ifs, ou au pied d'une haie ou d'une charmille ; les Chiens, les Chats, les Renards, les Fouines, &c. mangent souvent leurs œufs. Ce nid est un peu long & profond, composé, pour la plus grande partie, de feuilles de chêne seches, qui se tiennent bien ensemble, quoique sans fils ni aucune autre liaison, pourvu toutefois qu'on ne le déplace point ; car sitôt qu'on y touche tout s'écroule. Dans les climats chauds, cet oiseau peut faire quatre pontes chaque année ; dans ce pays-ci, il n'en fait communément que deux, à cause du froid : chaque ponte est pour l'ordinaire de quatre ou cinq œufs de couleur de bronze, & qui produisent plus de mâles que de femelles, comme dans presque tous les autres oiseaux.

Pour la maniere de prendre le Rossignol au filet, de le nourrir en cage, & d'en avoir le chant pendant toute

l'année, nous renvoyons au *Traité du Rossignol franc ou chanteur*, imprimé à Paris en 1751. On reconnoît qu'un Rossignol est un mâle, non-seulement par son chant, mais lorsque sur deux ou trois plumes de l'aile, la barbe, qui sort de la côte de la plume que l'on voit est noire; de plus, ses jambes sont comme transparentes & rougeâtres. Le Rossignol est sujet à avoir des abcès au croupion, la gale à la tête, à devenir trop gras, à avoir le dévoiement ou la constipation ou une forte maladie de la mue; tous accidens qui influent sur son tempérament, au point de l'empêcher de chanter, ou même de le faire mourir.

Le Rossignol de la Louisiane est le même qu'en Europe: son ramage est moins uniforme; il chante toute l'année; il est plus familier. On l'attire sous le pignon d'une maison, en y mettant une petite latte, du manger, un morceau de callebasse où il fait son nid, & alors il ne quitte plus cet endroit. Les Habitans de la Martinique & de la Guadeloupe appellent *Rossignol*, un oiseau semblable au Roitelet, mais un peu plus gros: son ramage est fort agréable; il vit de mouches & d'araignées. Séba parle aussi d'un Rossignol d'Amboine, qui a le plumage de la queue d'une grande beauté, & un chant très agréable, sur-tout quand il est en amour.

2°. Le Rossignol de muraille, *Rubicilla*. Cet oiseau est moins célebre par son chant que le précédent, il se nourrit d'insectes & de cerfs-volans; Albin l'appelle *Rouge queue*: il a le bec & les jambes noirs; la langue fendue; le dedans de la bouche jaune; l'iris couleur de noisetier; le plumage sombre, plombé & tiqueté de noir: la poitrine, le croupion, & les côtés sous les ailes sont rouges; le dessus du ventre & le front sont marqués de blanc; la gorge & les joues sous les yeux sont noires.

On prétend que cet oiseau est d'un caractere sauvage: il aime la liberté, à prendre ses repas, gazouiller, & faire son nid sans être vu: si quelqu'un touche à un de ses œufs, il les quitte pour toujours; si l'on touche un de ses petits, ou il l'affamera, ou il le jettera hors du nid. Cependant, lorsqu'il est élevé dès sa jeunesse en cage, il apprend aisément à siffler, & il devient assez doux. Par

cet exposé, on voit que le Rossignol de muraille a les mœurs & la voix différentes du Rossignol franc : il vole légérement, & fait du bruit lorsqu'il est perché ; il remue la queue, & la tient presque toujours droite comme le Roitelet.

Des Auteurs font mention de diverses espèces de *Rossignols de muraille*, qui, peut-être, n'en font qu'une, & ne different les unes des autres que par quelques variétés. Le Rossignol de muraille de l'Amérique, est plus petit que le nôtre. On assure que la chair de ces sortes d'oiseaux est bonne contre l'épilepsie.

ROSSOLIS : *voyez* HERBE AUX GOUTEUX.

ROTELE, *Rubellio fluviatilis*, poisson de riviere blanc, plus large que la Rosse & la Carpe, & plus épais que la Brême : sa couleur est d'un brun jaune, & ses écailles sont de la grandeur de celles de la Carpe : il a la queue & les nageoires du ventre rouges : il a aussi une tache rouge sur les ouies : les yeux ont l'iris jaune, marquée de points noirs ; les dents & le palais sont semblables à ceux de la Carpe : la nageoire du dos en occupe la moitié en longueur, elle est fournie de six rayons ; la nageoire des ouies en a dix-neuf : le ventre a deux nageoires qui répondent à celle du dos, chacune a neuf rayons ; les nageoires des ouies sont plus blanches que les autres : l'anus est fort éloigné de la queue. On pêche de ces poissons dans le Rhin, & en plusieurs Lacs d'Angleterre ; il s'en trouve qui ont douze à seize pouces de longueur.

ROTENGLE, *Erythrophtalmus*, poisson semblable à la Breme, assez connu en Allemage : ses nageoires sont rouges, son corps & ses yeux sont tachetés de la même couleur ; il a sous la langue une tache jaune.

ROT-FISCH, poisson de la Mer de Norvége ; il est rouge en dedans & en dehors : sa chair est d'un très bon goût, dit Gesner, *de Aquat. pag.* 378.

ROTH-GULDEN-ERTZ ou ROSICLERE, nom que les Mineurs donnent à la Mine d'argent rouge transparente : la dénomination de cette Mine, signifie *Mine de beaucoup de valeur.* Voyez *le mot* ARGENT.

ROT-JE, est un petit oiseau du Groënland, que les Hollandois & les Hambourgeois nomment ainsi : Rot-je signifie

signifie *Rat*. Cet oiseau est de couleur noire, & son chant ressemble assez au cri d'un petit Rat. M. Anderson dit que le Rot-je fait son nid sous les débris des rocs écroulés, dans des creux profonds & étroits, & sur le bord de la mer. Aussi-tôt que les petits sont en état de voyager, les vieux se glissent adroitement avec eux sous les pierres jusqu'à la mer, pour gagner d'autres Contrées.

ROTIN ou RATAN, espece de roseau des Indes, dont les uns servent à faire des cannes à marcher, & d'autres se fendent par petites lanieres, pour faire des meubles de cannes.

ROT-SCHÆR : *voyez au mot* MORUE.

ROUC ou ROUCK, oiseau d'une force & d'une grandeur prodigieuse, qui se trouve, dit-on, dans l'Arabie. Il paroît que c'est le même que le *Cuntur* ou *Condor* du Pérou : *voyez au mot* AIGLE.

ROUCOUYER & ROUCOU. On donne communément ce nom à un arbre, de la graine duquel on tire, par infusion ou macération, une pâte ou extrait que l'on nomme *Roucou*, & dont on fait usage dans la teinture. Cet arbre est cultivé dans toutes les Isles de l'Amérique : il est nommé chez les Indiens & chez les Sauvages Caraïbes, *Achiote* ou *Cochehuc* ; les femmes Caraïbes l'appellent *Bichet* : c'est l'*Urucu* des Botanistes. Cet arbre est de la grandeur d'un noisetier ; il est fort touffu : il pousse de son pied plusieurs tiges droites & rameuses ; s'il croît trop haut on l'étête, afin qu'il s'arrondisse. Son bois est blanc, facile à rompre ; ses feuilles sont placées alternativement, grandes, lisses, d'un beau verd, ayant en dessous plusieurs nervures rousseâtres : ses feuilles sont attachées à des queues, longues de deux ou trois doigts. Ses rameaux portent à leur extrêmité, deux fois par an, des touffes de fleurs en rose, grandes, belles, d'un rouge pâle, tirant sur l'incarnat, sans odeur & sans goût : à ces fleurs succedent des fruits ou gousses oblongues, ovales, applaties sur les côtés, ayant à-peu-près la figure d'un Mirobolan, longues d'un doigt & demi ou plus, composées de deux cosses hérissées de pointes d'un rouge foncé. Ce fruit en mûrissant devient rougeâtre, & il s'ouvre en deux parties, qui renferment environ soixante grains ou semences partagées en deux rangs : ces grains

sont de la grosseur d'un petit grain de raisin, de figure pyramidale, attachés par de petites queues : ces mêmes grains sont couverts d'une matiere humide, très adhérente aux doigts lorsqu'on y touche avec le plus de précaution, d'un très beau rouge, d'une odeur assez forte ; la semence séparée de cette matiere rouge, est de couleur blanchâtre. Comme les oiseaux font tort à ce fruit, les Sauvages plantent l'arbre auprès de leurs cases. Il y a encore une autre espece d'arbre de Roucou, qui ne differe du précédent qu'en ce que son fruit n'est pas épineux, & qu'il est plus difficile à ouvrir. La récolte du Roucou se fait deux fois l'année, à la St. Jean & à Noël : on connoît que la gousse est mûre, lorsqu'elle s'ouvre d'elle-même sur l'arbre. Nous allons donner la maniere dont on fait la pâte ou l'extrait de Roucou.

On retire de dedans la gousse du Roucou, les grains & tout ce qui les environne : on les écrase avec des pilons de bois dans des canots, qui sont des troncs d'arbres creusés ; on jette de l'eau dessus en suffisante quantité, pour que la matiere y trempe ; on la laisse pendant six jours, afin que l'eau puisse dissoudre la substance rouge qui est adhérente aux grains. On coule ensuite la liqueur, d'abord dans un crible du pays, nommé *Hibichet* ou *Manaret* ; puis par trois autres cribles plus fins, faits de jonc ou de grosse toile, dont les trous sont quarrés ; on laisse égoutter, pendant vingt-quatre heures ce marc, qu'on appelle *Roucou culé* ; puis on le met de nouveau dans un canot qu'on a soin de couvrir, & on l'y laisse fermenter pendant huit jours, pour que ce qui reste de matiere rouge colorante, puisse plus aisément s'en détacher & s'extraire. Pour cela, on jette un peu de nouvelle eau sur la matiere ; on l'agite jusqu'à ce qu'elle commence à se gonfler, & à former des bulles d'air, qui crevent à la surface ; alors on diminue le feu. On laisse refroidir le Roucou, jusqu'au lendemain matin ; on le tire de la chaudiere, & on l'étend dans des caisses, que l'on tâche de garantir de la poussiere. Le Roucou séché à l'ombre par le vent, est infiniment plus coloré que celui qu'on expose au Soleil. On a observé que plus on le travaille en grand, plus la couleur en est vive ; travaillé en petit, il devient noir. Le Roucou est pur & bien

fait, quand il se dissout entiérement dans l'eau, & qu'il n'y a point de corps étrangers errans ni précipités, comme dans le *Roucou Gigodaine*, qui est de mauvaise qualité; & plus encore celui qu'on appelle *Roucou bal*, terme qui signifie la paille & le bled; parcequ'on s'est servi de vieilles & de nouvelles graines, & quelquefois on y a mêlé du rouge d'Inde.

Le Roucou pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vif en dedans qu'en dehors, doux au toucher, d'une bonne consistance, afin qu'il soit marchand & de garde. On donne à cette pâte la forme que l'on veut, avant que de l'envoyer en Europe.

A l'égard de l'eau rousseâtre, elle est propre à être jetée sur de nouvelles graines qu'on veut faire tremper.

On peut retirer du Roucou, une substance rouge beaucoup plus belle, en se contentant de frotter seulement les grains entre les mains dans de l'eau; mais alors on n'en retire qu'une petite quantité d'extrait ou de fécule, qui se précipite & forme un pain de cire. Rarement on la garde dans cet état, non-seulement parcequ'elle devient trop chere; mais parcequ'on est dans l'usage d'affoiblir son éclat trop vif, qui offense la vue, avec du Santal en poudre: tel est le Roucou que les Indiens Caraïbes, &c. trempent dans l'huile, avant que de l'employer pour se rougir le corps. Cette espece d'enduit ferme les pores, empêche que l'eau de la mer ne fasse des impressions sur leur corps, fait fuir les Maringouins & mourir les Chiques.

On fait deux récoltes de Roucou par an, celle d'hiver est la plus abondante. Les Ouvriers qui travaillent à préparer le Roucou, sont incommodés de maux de tête, qu'on peut attribuer à l'odeur forte de la graine de Roucou, qui est encore exaltée davantage par les infusions & macérations. La belle pâte de Roucou devient dure en Europe, & perd son odeur, qui approche de celle de la violette. Celle de Cayenne est estimée la meilleure, & la mieux préparée; les Teinturiers s'en servent: quelques personnes la font entrer dans la composition du chocolat. Le Roucou est aussi le contre-poison du suc de magnoc: il fortifie l'estomac, & arrête les cours de ventre. Lorsque le linge a été taché du Roucou, il est

très difficile d'en effacer la tache, sur-tout quand il y a eu du mélange d'huile; le Soleil est plus capable de l'emporter que toutes les lessives; & cette couleur est si extensible, qu'un morceau de linge taché, est capable de tacher toute une lessive.

ROUDOU : *voyez* Rédoul.

ROUE, poisson qui se trouve dans les mers qui bordent les Royaumes de Congo & d'Angola. Sa forme est ronde : il a deux dents au milieu du corps, & deux trous qui lui servent d'yeux. On s'est assuré qu'il entend & qu'il voit : sa gueule a une ouverture longue d'un empan : sa chair est délicate, & ressemble à celle du veau par sa blancheur : on fait de ses côtes des colliers pour arrêter les hémorrhagies. Quelques Auteurs, entre autres Elien & Jovius, font mention de poissons cétacées, qu'on appelle *Roues ;* mais ceci a besoin d'être éclairci. Les poissons appellés *Lune*, *Molle* ou *Meule*, se nomment aussi *Roue* ; voyez *ces mots*.

ROUGE BRUN, ou ROUGE DE MONTAGNE, ou ROUGE D'INDE : *voyez à l'article* Ochres.

ROUGE-GORGE : *voyez* Gorge rouge.

ROUGE HERBE ou BLED NOIR : *voyez à l'article* Sarrazin.

ROUGE-QUEUE. On donne ce nom au Rossignol de muraille. Celui-ci differe du Rouge-Gorge par ses pieds.

Le *grand Rouge-queue* est le Merle de rocher. Le *Bouvreuil* ou *Pivoine* est aussi une espece de Rouge-queue, dit l'Auteur du *Dictionnaire des Animaux*.

Albin fait mention d'une espece de Rouge-Queue noir, *Rubicilla subnigra*. Cet oiseau est entierement noir, excepté les bouts de quelques plumes qui couvrent le ventre, lesquelles sont rouges.

Le Rouge queue de Bengale, *Rubicilla Bengalensis*. Cet oiseau est un peu plus grand que le grand Rouge-queue. Le bec est fauve; l'iris blanche; la tête noire; le dessous des yeux est garni d'une touffe de plumes écarlates, pointillée de blanc & de noir. Le plumage du dos est brun; celui du ventre, de la poitrine & des cuisses, est blanc. Les jambes & les pieds sont noirs.

Seba cite aussi le Rouge-queue de l'Amérique, *Ru-*

bicilla Americana, & il le regarde comme une eſpece de Roſſignol de muraille. Son chant eſt très harmonieux. Sa tête eſt ornée d'une crête noire : il a le bec blanc ; les yeux luiſans ; le devant du col marqué d'une tache noire ; la poitrine & le ventre bleues ; le dos, les ailes & la queue ſont d'un rouge écarlate. Les pieds ſont aſſez longs, grêles & bien onglés.

Le ROUGE-QUEUE DE LA CHINE, *Rubicilla Sinenſis*, eſt de la grandeur de la Linotte rouge. Le bec eſt épais, court & brun ; les yeux ſont fauves ; la tête & le derriere du col d'un pourpre bleuâtre ; le dos eſt verd ; le reſte du plumage d'une couleur mélangée de jaune & de verd, & par intervalles d'un rouge ſombre & pourpré ou écarlate. Les jambes & les pieds ſont jaunes.

ROUGET ou MORRUDE, *Rubellio*, poiſſon de mer, à nageoires épineuſes, connu dans les poiſſonneries : on l'appelle, à Marſeille, *Galline*. Il a la figure de l'*Hirondelle de mer*. Voyez *ce mot*. Mais il en differe par ſa bouche, par la multitude de ſes écailles, & par la grandeur de ſes nageoires. Il a le ventre gros ; le reſte du corps rouge ; la tête groſſe, faite en angle. Son muſeau eſt court, & finit par deux aiguillons pointus. Ses yeux ſont grands, & garnis en deſſus de deux petites pointes ; le derriere & le deſſus de la tête finiſſent auſſi en pointe vers la queue. Ce qui couvre les ouies eſt garni d'aiguillons, & ſa peau eſt déliée. Aux côtés, par le milieu du corps, il a un trait large, couvert d'écailles ; & au dos, depuis la tête juſqu'à la queue, deux rangs d'écailles pointues, d'où ſortent deux nageoires, qui ſe dreſſent quand le poiſſon nage, & qui s'abbaiſſent & ſe cachent, comme dans un étui, quand il ſe repoſe : il nage l'hiver en pleine mer, & approche du rivage en été ; il eſt fort gourmand & mange les petits poiſſons.

Le Rouget eſt charnu par-tout le corps, épais, rond, un peu large vers la queue. Ses ouies ſont doubles ; ſon palais eſt jaune ; ſa chair eſt ferme, blanche, ſeche, peu ou point gluante ; elle eſt de très bon goût. MM. Lémery & Andry diſent qu'elle eſt prolifique. On donne quelquefois le nom de *Rouget* au *Surmulet*. Voyez *ce mot*.

Kolbe dit qu'il se trouve des Rougets au Cap de Bonne Espérance & à Madagascar. Ce poisson, que les Eupéens y nomment *Rosvich*, a environ six pouces de longueur, & deux d'épaisseur. On le nomme *Rouget*, parcequ'il est rouge en dehors.

Le Groneau ou Grognaut des Languedociens, se nomme aussi *Mulet* : il grogne comme un porc. Les Anglois l'appellent *Piper*, & les Gênois *Organo*. Ses nageoires sont aussi épineuses; son corps est long, rond & rouge; le dos armé de forts & grands aiguillons; la tête grosse; la bouche large, & garnie de deux especes de cornes: il est couvert d'écailles petites & rudes; il a plus d'os ou d'arrêtes que de chair. Cette chair est dure & séche; mais d'un assez bon goût, si elle est bouillie & mangée avec le vinaigre.

ROUILLE. On donne ce nom à une espece d'ochre qui se fait ou naturellement, ou par art, sur quelques métaux exposés à l'air libre, ou humectés continuellement de liqueurs acidulées dans un lieu fermé. Le fer donne une rouille brunâtre ou jaunâtre ; le cuivre en produit une qui est verte, le plomb une qui est blanchâtre ou grisâtre. *Voyez* de quelle maniere ces rouilles se forment, au mot OCHRES.

ROULANTE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui, quand il est rassasiée de feuilles d'Ancolie, se plie & se retire en forme de boule. Cette Chenille se cache en terre pour travailler à sa métamorphose & devenir mouche.

ROULEAU. Les Conchyliologistes donnent ce nom à un coquillage univalve de la forme du *Cornet* : voyez *ce mot*. Mais il en differe, étant moins conique, comme renflé dans son milieu, la levre étant épaisse, & ayant les deux extrémités à-peu-près de la même largeur : c'est ce qui lui a fait donner les noms de *Cylindre* ou d'*Olive*. La robe du rouleau est souvent des plus agréables à voir par les beaux compartimens dont elle est ornée. On distingue dans cette famille de coquilles, l'*Ecorchée*, la *Tulipe*, le *Drap orangé*, &c.

ROULEUSES. M. de Réaumur appelle ainsi des especes de Chenilles qui roulent des feuilles dans lesquel-

les elles subissent leur métamorphose. *Voyez* au mot CHENILLE.

ROUPEAU ou BIHOREAU, espece de Héron qui se trouve sur les Côtes de Bretagne : il fait son nid dans les rochers. *Voyez* HÉRON.

ROUSSEAU : nom que les Normands donnent au *Pagurus*, espece de cancre, dont nous avons parlé sous le nom de *Cancre squinade*. Sa couleur est rousse & rouge. *Voyez* au mot CANCRE.

ROUSSEROLE ou ROSSIGNOL DE RIVIERE ou ALCYON VOCAL, *Alcedo vocalis*. On appelle *Alcyon* deux sortes de Martinets pêcheurs ; nous avons parlé du premier au mot *Martin pêcheur* : c'est le plus grand, il est commun en tous lieux. La seconde espece est celui qui de tous les oiseaux de riviere, a le chant le plus agréable, il fréquente les lieux marécageux & le bord des rivieres ; il se perche l'été dans les roseaux où il chante mélodieusement & long-tems ; son chant est fort varié : il se perche aussi sur les arbres plantés au bord des eaux ; ses pieds sont comme ceux des Grives & des Merles : ses jambes sont de médiocre longueur & de couleur cendrée, ainsi que ses pieds. Cet oiseau est de la grandeur du Proyer ; il a le bec tranchant comme celui de la Pie-grièche, il semble être hupé, tant les plumes de dessus sa tête sont longues, il ne vole guere bien, & il bat des ailes à la maniere du Cochevis.

Cet Alcyon vocal est fort commun dans le Maine & en Touraine : il fait son nid dans les roseaux, la femelle y pond cinq à six œufs. Ce nid est à découvert & fort différent de celui du grand Alcyon ou grand Martinet pêcheur, qui le fait en terre sur le bord du rivage.

ROUSSETTE. *Voyez* CHIEN VOLANT.

ROUSSETTE, petit oiseau que Belon nomme *Lusciniola* : il est de la grandeur de la Fauvette, il ne se trouve qu'en certains endroits situés le long des forêts. Son plumage paroît roussâtre, grivelé à l'estomac, dessus la tête, au tour du col & sur le dos ; les plumes de la queue & des aîles sont brunes : son bec est pointu, noirâtre & foible : il vit de vermisseaux, il a les bords & le dedans du bec de couleur jaune.

Il y a encore une espece d'oiseau Roussette que les François appellent *Touquet* ou *Traquet* : voyez *ce dernier mot*.

ROUSSETTE, poisson à nageoires cartilagineuses, dont on distingue trois especes.

La premiere est le *Catulus major vulgaris* de Ray : on la nomme *Scorzone* à Rome, *Pesce Gatto* à Venise, & *Bounce* dans la Province de Cornouaille en Angleterre. Cette Roussette differe du Chien de mer par son dos qui est plus large, par son museau qui est plus court, & plus obtus, par sa bouche qui n'est pas avancée, par sa peau rousse, marquée de beaucoup de petits points noirs, & qui est bien plus dure que celle du Chien de mer.

La seconde est le *Catulus minor vulgaris*, elle est beaucoup plus petite, plus menue & plus allongée que la précédente ; sa couleur est plus claire & plus teinte en rouge: elle y a sur sa peau beaucoup de petites taches, en partie brunes, en partie blanches, & éparses çà & là sans aucun ordre. Celle qui est dans notre Cabinet est presque ronde ; elle a cinq pieds huit pouces de long la gueule arrondie & garnie à chaque machoire de huit rangs de petites dents triangulaires, tranchantes & crenelées : sa queue n'est point fourchue comme dans le Requin, mais elle a également une forte arrête de quatorze pouces de long. Ce poisson a sept nageoires, les deux pectorales forment une étendue de trente-deux pouces, celle du dos qui correspond aux nageoires du ventre a près de huit pouces, les autres sont petites : ce poisson est d'une jolie forme.

La troisieme espece est le *Catulus saxatilis* : elle differe de la premiere par sa couleur cendrée, par ses plus grandes taches, quoique moins nombreuses ; son museau est plus long & plus épais : ses narines sont très éloignées de sa bouche : il n'a point de nageoires jointes à l'anus ; elles en sont séparées, & celle qui est placée au dessous en est plus proche que dans la premiere espece.

Dans les tems que les peaux de Chien de mer sont rares, & que celles de Roussette sont communes, on fait souvent passer celles-ci pour les premieres avec l'épithete de douce. Il y a cependant une assez grande différence

entre ces peaux ; celle du Chien de mer est extrêmement coriace, toujours brune, & celle de la Roussette est de différentes couleurs, toujours garnie de petites étoiles sur le dos. On apporte la peau de Roussette de la Hougue en Basse-Normandie ; elles sont aussi plus petites que celles des Chiens de mer ; elles ne sont presque point rudes au toucher. Les Gaîniers s'en servent pour garnir des étuis de toutes sortes d'ustensiles : c'est avec ces peaux teintes en vert que se fait le *Galluchat* si en vogue à Paris.

ROUVRE ou ROBRE, espece de *Chêne*. Voyez *ce mot*.

ROUX ou ROURE DES CORROYEURS, *Voyez* SUMACH.

RUBAN D'EAU, *Sparganium*, est une plante aquatique dont on distingue trois especes : la premiere est le *Sparganium ramosum* des Botanistes : ses racines sont fibrées, noires & rampantes : elles poussent des feuilles longues d'environ deux pieds, étroites, pointues, rudes, coupantes, ayant le dos élevé, & d'une saveur douce : il s'éleve d'entr'elles des tiges hautes de trois pieds, rondes, lisses, tortueuses, pleines de moëlle blanche, & rameuses : ses fleurs sont des bouquets attachés sans queue aux nœuds des rameaux en façon d'asperge, de couleur blanche & rougeâtre : elles ne laissent après elles aucuns fruits ni semences ; mais il naît séparément aux sommités des tiges des fruits arrondis, disposés en maniere de tête épineuse, gros comme des grains d'orge, de couleur herbeuse, & remplis d'une matiere farineuse. Cette plante croît, ainsi que la suivante, aux lieux marecageux, aux bords des rivieres & le long des ruisseaux : elles portent leurs fruits aux mois de Juillet & d'Août. La seconde espece est le *Sparganium non ramosum* : elle est moins grande que la précédente ; elle ne pousse aucuns rameaux, & ses feuilles sont un peu plus larges. La troisieme espece est le *Sparganium minimum* : elle est plus rare que les deux précédentes ; elle croît dans certains fossés bourbeux où l'eau a été desséchée pendant l'été par le Soleil : c'est une petite plante basse qui pousse une tige, au haut de laquelle naissent un, deux ou trois fruits comme en la premiere espece ; cette tige est en-

tourée de quatre ou cinq feuilles étroites qui la surpassent en hauteur.

Les racines de ces plantes sont estimées sudorifiques, & propres contre la morsure des Serpens : on se servoit autrefois de ses feuilles en place de bandelettes pour emmailloter les enfans.

RUBAN, ou TÆNIA MARIN. Poisson de mer dont on distingue plusieurs especes. La premiere est le *Vitta* des Latins : on l'appelle *Copole* à Rome, & *Flambo* en Languedoc, parcequ'il est rouge & de couleur de feu. C'est un poisson long, étroit & flexible : nous en avons parlé au mot FLAMBEAU. Ray & Rondelet ne sont pas d'accord sur la description de ce poisson.

La seconde espece est le *Tænia falx* des Venitiens.

La troisieme est le *Tænia serpens rubescens*.

La quatrieme a également des bandelettes rouges sur la peau comme le précédent, & ressemble assez à la premiere espece de *Ruban* ; mais outre les nageoires qu'il a aux ouies, il en a deux autres de couleur rouge au-dessous de la machoire inférieure : il a encore cinq taches rouges & rondes sur le corps : il n'a ni écailles ni aiguillons. Ce poisson est blanc, son cœur est applati, sa chair est dure, gluante, & n'est pas bonne à manger.

Des Auteurs font encore mention d'autres especes de *Rubans de mer*, qui toutes semblent être de la même espece que le *Flambeau*. Voyez *ce mot*.

Il ne faut pas comprendre sous ce nom *Tænia marin*, l'espece de ver plat dont nous parlerons au mot VER SOLITAIRE.

RUBAN, espece de coquillage univalve que M. d'Argenville met dans la famille des *Vis*. Voyez *ce mot*.

RUBARBE. *Voyez* RHUBARBE.

RUBELINE ou ROUGE GORGE : *voyez* GORGE ROUGE.

RUBIS, *Gemma rubina*, est une très belle pierre précieuse, diaphane, brillante, resplendissante, & d'un rouge très agréable. Le Rubis est, après le Diamant, l'espece de pierrerie la plus dure : il n'est point attaqué par la lime ; il resiste puissamment à la plus grande violence du feu, même solaire : il ne fait que s'y amollir. *Voyez* le détail des expériences faites à ce sujet à Flo-

rence dans la *nouvelle Edition Françoise des Œuvres de Henchel*, *in*-4°. sur la fin. On rencontre cette pierre sous une forme, ou ovale, ou octogone, tantôt dans un sable rouge, tantôt dans une serpentine, & tantôt dans une roche grisâtre & rougeâtre aux Indes. Les *Rubis* de Bohême & de Silésie se trouvent dans du quartz & dans du grès. On soupçonne que les *Rubis* tiennent leur couleur du fer.

Les Lapidaires distinguent quatre sortes de *Rubis*; savoir,

1°. Le RUBIS ORIENTAL, *Rubinus orientalis.* Sa couleur est d'un rouge vif de cochenille ou de cerise. Wallerius dit que lorsque sa teinte est d'un rouge vif de sang, & qu'il pese au-delà de 20 karats, alors on l'appelle *Escarboucle* : c'est l'*Anthrax* des Anciens. L'Escarboucle doit être d'un incarnat vif, & brillant comme un charbon allumé : on le trouve dans les montagnes de Cambaya, de Bisnagar, & de Capelan, situées dans les Royaumes d'Ava & de Pegu.

2°. Le RUBIS BALAIS, *Rubinus Balassius.* Sa couleur est d'un rouge clair ou rose, quelquefois orangée, & mêlée d'une petite nuance bleue, qui fait que cette pierre tire un peu sur le cramoisi ou le violet : c'est le moins dur des *Rubis.* On nous l'apporte communément de Silésie, du Mexique & du Bresil : il ressemble beaucoup au *Rubis* fait avec la *Topaze du Bresil.* Voyez *ce mot.*

3°. Le RUBIS SPINEL, *Rubinus Spinellus.* Sa couleur est d'un rouge clair très foible; étant poli il a un feu très agréable & très ami de l'œil : il est plus dur que le précédent, cependant il n'en a pas l'éclat : on nous l'apporte de la Bohême, de la Silésie, de la Hongrie, & quelquefois du Bresil.

4°. Le RUBICELLE ou PETIT RUBIS, *Rubicellus.* Il est d'un rouge pâle tirant sur le jaune de paille : c'est le moins recherché des Rubis. Sa couleur ne resiste guéres au feu; il est cependant susceptible d'un beau poli qui releve un peu son éclat : on trouve cette pierre dans le Bresil.

RUBIS DE ROCHE, *Rubinus rupium.* On donne ce nom à une espece de Grenat fort dur, d'un beau rouge mêlé de violet ou de gros bleu. *Voyez* GRENAT.

RUBIS ou RUBINE D'ARSENIC : *voyez* Réalgar. On dit aussi *Rubine d'argent*, c'est la *Mine d'argent rouge*; & *Rubine de Zinc*, c'est la *Blinde rouge*. Voyez *ces mots*.

RUBRIQUE, ou RUBRICA, ou SANGUINE A CRAYON. Espece d'ochre de fer. *V.* Crayon rouge.

RUCHE. *Voyez* dans l'Histoire de l'*Abeille ordinaire* celle de l'*Abeille bourdon*, & celle des Guepes au mot Guepe.

RUCHE MARINE ou AQUATIQUE. Pison a décrit cette *Ruche*, qui n'est autre chose qu'une éponge aquatique. Swammerdam croit que des Mouches aquatiques, qui ont dans la bouche, comme les autres insectes aquatiques, un aiguillon avec lequel elles se défendent lorsqu'on veut les toucher, & qui ont été décrites très exactement par Aldrovande sous le nom d'*Abeilles amphibies*, & par Jonston sous le nom d'*Abeilles sauvages*, sont les insectes qui logent dans ces Ruches. Mouffet appelle ces Mouches *Notonectæ*, parcequ'elles nagent sur le dos & non sur le ventre.

RUE, *Ruta*. Plante dont l'odeur est très forte, & qui est estimée par les grandes propriétés qu'elle possede. On en distingue principalement de deux especes; savoir, la *Rue des jardins* & la *grande Rue sauvage*.

La Rue des Jardins, *Ruta domestica*, pousse des tiges en maniere d'arbrisseau à la hauteur de quatre ou cinq pieds, qui sont garnies de feuilles partagées en plusieurs segmens; petites, oblongues, charnues, un peu grosses, lisses, d'une couleur de verd de mer, rangées par paire sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs naissent aux extrémités des branches; elles sont à quatre feuilles un peu ovales, de couleur jaune pâle : aux fleurs succedent des fruits composés de quatre capsules assemblées contre un noyau, qui renferment chacunes plusieurs semences anguleuses, ou en forme de rein. Toute la plante a une odeur désagréable, un goût âcre & amer : elle fleurit en Juin, & reste verte tout l'hiver jusqu'au printems, saison pendant laquelle les vieilles feuilles font place aux nouvelles.

La Rue sauvage ou de montagne, *Ruta sylvestris*, differe de l'autre, en ce qu'elle est plus petite dans

toutes ſes parties. Cette plante croît dans nos Provinces méridionales, aux lieux rudes, pierreux & montagneux, exposés au Soleil, & particulierement aux environs de Montpellier.

On regarde la Rue comme incisive, atténuante & discussive, propre pour exciter les mois aux femmes, lorsque cette plante est prise en infusion en petite quantité; elle fait même avorter. Quoique l'odeur de cette plante nous paroisse désagréable, les Allemands, les Anglois, les Hollandois la font entrer dans plusieurs ragouts.

On dit que les feuilles de Rue mangées sont propres à guérir les écrouelles; on peut aussi avoir recours au suc dépuré. Deux cuillerées de ce suc, bues le matin à jeun, sont estimées un remede très utile dans les maladies contagieuses pour se garantir du mauvais air. La conserve de Rue est aussi très bonne dans ces cas là : l'huile dans laquelle on a fait infuser des feuilles de Rue, est vermifuge : la décoction de ses feuilles est un excellent gargarisme pour les gencives des Scorbutiques, & pour ceux qui sont attaqués de la petite vérole; enfin on les emploie en infusion contre la morsure des chiens enragés : les feuilles de Rue entrent dans la composition du vinaigre des quatre voleurs.

RUE DE CHEVRE, *Galega*, est une plante qui croît naturellement en Italie aux lieux gras & humides, mais que nous cultivons dans nos jardins. Ses racines sont menues, rampantes, & quelques-unes germent tous les ans au printems : ses tiges sont cannelées, hautes de trois pieds, creuses & branchues : ses feuilles ressemblent à celles de la vesce; elles sont munies d'une petite épine molle à leur extrémité : ses fleurs forment un long épi; elles sont pendantes, légumineuses, & d'une couleur bleuâtre : il leur succede des gousses arrondies, menues, longuettes, lesquelles contiennent plusieurs graines oblongues, en forme de rein. Cette plante est un sudorifique très célebre contre le poison pestilentiel, les pétéchies, l'épilepsie, les morsures des serpens, & contre les lombrics : on la prescrit dans les bouillons alexiteres.

RUFFE. Poisson à nageoires épineuses, du genre des *Perches*. Voyez *ce mot*.

Le poisson que les Anglois nomment ainsi, a la partie

autour des ouies reluisante comme de l'or, on l'appelle quelquefois *Perche dorée*; mais elle est plus grande que la *Perche*, & n'a point de bandes noires qui traversent. Ses écailles sont petites, taillées en rond, frangées : son dos est d'un verd qui tire sur le jaune sale; le bas est d'un jaune pâle : le dos, le haut des côtés, la queue & les nageoires sont marqués de points noirs.

RUMIGI. *Voyez* RHASUT.

RUMINANS, *Ruminales*. Les Naturalistes donnent ce nom à des animaux qui remâchent leur nourriture, & qui l'avalent ensuite. Il y en a, dit Peyerus, qui sont vrais Ruminans, & d'autres qui n'ont que l'apparence de l'être, ou qui ne le sont pas tout à-fait. L'Auteur, en parcourant toutes les différentes classes des animaux, trouve des insectes, des animaux aquatiques, des oiseaux & des quadrupedes Ruminans. Les insectes, qui ont plusieurs ventricules, & qui se nourrissent d'herbages, ont, dit-il, la faculté de ruminer; tels sont les Grillons-Taupes, les Guêpes, les Bourdons, les Abeilles, les Sauterelles & d'autres. Parmi les aquatiques, qui passent pour ruminer, ce sont les Ecrevisses de mer, les Cancres & les Homards, qui ont plusieurs ventricules.

Les Anciens ont dit que le Scare est un poisson ruminant : c'est ce que dit aussi Ovide dans ces deux vers.

At contra herbosâ pisces laxantur arenâ,
Ut scarus, epastas solus qui ruminat escas.

Il y a des poissons ou des amphibies qui font quelque chose d'analogue à la rumination, & qui n'avalent pas tout d'un coup la nourriture qu'ils prennent; mais ruminent-ils exactement? c'est ce qu'on ne sauroit affirmer. Tout ce qu'on peut dire, c'est que la faculté de ruminer ne provient que de la pluralité des ventricules : l'on peut moins se tromper dans un quadrupede que dans un oiseau qui a un jabot, un gosier & un ventre; toutes parties qui font, selon quelques-uns, l'office de la rumination. Ceux qui imitent les animaux ruminans, broyent, dans leur bec, la nourriture qu'ils prennent : elle descend ensuite dans leur jabot, où elle devient une masse : ils la dégorgent pour en nourrir leurs petits;

tels sont le Pélican qui a un grand sac, la Cigogne, le Héron, le Pigeon, la Tourterelle, & les autres oiseaux qui dégorgent leur nourriture pour la donner à leurs petits.

Les quadrupedes vraiment Ruminans, sont bisulces, ou animaux à pieds fourchus. Les dents leur tombent pour repousser dans un certain âge. Peyerus établit quatre genres de ces bisulces ruminans ; le genre de Bœufs, celui des Cerfs, celui des Brebis & celui des Chevres. Dans le premier genre, on compte le Taureau, les Bœufs sauvages, qu'on voit en Dardanie, en Médie, en Thrace & ailleurs, tels que l'Urus, le Bison & le Bonasus, dont parle Aristote. (*Voyez* de quelle maniere le Bœuf rumine *au mot* TAUREAU.) Du second genre sont le Tarandus ou Rhenne, le Daim & le Chevreuil. Du troisieme sont le Bélier. Du quatrieme sont le Bouc, le Chamois & la Gazelle. Plusieurs Auteurs mettent le Rhinoceros & le Chameau parmi les animaux ruminans. Il y a parmi les quadrupedes digités des animaux qui sont aussi Ruminans, comme le Lievre, le Lapin, la Marmotte, &c.

L'homme n'est point du nombre des animaux ruminans ; cependant Peyerus (*pag.* 163) d'après Fabricius Aquapendente, cite plusieurs hommes & plusieurs femmes qui ruminoient. Le premier étoit un noble Habitant de Padoue ; le second, un Moine Bénédictin de de la même ville. Celui-ci digéroit promptement, & avoit toujours faim : il mourut de pourriture. Le troisieme étoit un pauvre particulier de Gênes, qui, à l'âge de deux ans ayant perdu sa mere, fut nourri du lait d'une vache qu'il tettoit, & il vécut jusqu'à cinquante ans en ruminant toujours. Le quatrieme fut un homme de Mariembourg, qui étoit très vorace : il avaloit tout d'un coup ; & ses alimens s'étant cuits dans son ventricule, il les faisoit remonter aisément, & les ruminoit à la maniere des quadrupedes. Le cinquieme étoit un Suédois, qui, une demie-heure après ses repas, se retiroit dans un coin pour rebroyer & remâcher ce qu'il avoit pris. Le sixieme étoit un Anglois, qui, une heure ou deux après qu'il avoit quitté la table, ruminoit, mais sans avoir aucun mauvais rapport comme

le précédent. Le septieme exemple cité, est une jeune fille qui ne ruminoit pas avec plaisir, comme ceux dont on vient de parler. Voyez *Ephémér. des Cur. de la Nat. Tom. I, p.* 160. Le dernier exemple que Peyerus cite des gens qui ruminent, sont un riche paysan de la Suisse, qui, pendant toute sa vie, rumina avec plaisir; & une femme du même pays. On nous a montré à Chour en Suisse, un homme qui étoit goëtreux, ventriloque ou gastri-mithe & ruminant.

On lit (dans les *Affiches de* 1754) qu'il mourut, en cette année, à Bristol en Angleterre, un homme qui ruminoit comme les animaux à qui la Nature a donné cette propriété nécessaire à leur conservation. Lorsqu'il étoit un jour sans ruminer, il tomboit malade; il avoit apporté en naissant cette étrange singularité; & il la tenoit de son pere, aussi sujet à ruminer, mais beaucoup moins régulierement.

On peut consulter l'Ouvrage de Peyerus : c'est un Traité latin, imprimé à Basle en 1685, on y verra les différens ventricules qu'ont certains animaux : il y en a, dit-il, qui en ont jusqu'à quatre, savoir, le *Venter*, le *Reticulus*, l'*Erinaceus* & le *Perfectibile* : c'est dans ce dernier ventre que la nourriture prise se transforme en chyle.

RUND-FISC : *voyez au mot* MORUE.

RUSC : *voyez* HOUX FRELON.

RUSMA est une pierre minérale, attramentaire, c'est-à-dire vitriolique, dont le tissu & la couleur ressemblent beaucoup à du mâche-fer. Bellonius rapporte en avoir vû une mine dans la Galatie, aujourd'hui ville de Cute, où il est abondamment répandu.

Tous les Naturalistes, qui ont fait mention de cette substance minérale, l'ont regardée comme un caustique, qui, entr'autres usages, est très propre pour détruire le poil. Le Busma est effectivement un dépilatoire si constant, & tellement en usage chez les Turcs de l'un & l'autre sexe, que le Grand Seigneur, au rapport de Pomet, en tire plus de trente mille ducats par an. Les Marchands de Constantinople en font passer une grande quantité dans le reste de l'Orient, même jusqu'en Asie. Ce dépilatoire est très rare en France : on l'y vend au poids

poids de l'or. Pomet (*Hist. des Drog.*) dit que si le Rusma nous étoit connu, on le préféreroit à la liqueur faite de chaux & d'orpiment, dont on se sert pour les mêmes fins, parcequ'il a, dit il, plus de vertu, & qu'on peut s'en servir sans danger.

Nous conservons, dans notre Cabinet, quelques morceaux de Rusma, que M. ***, Médecin de Sa Hautesse, nous a envoyés en 1753. Rien ne ressemble mieux au Calchitis de Suede, même goût, même tissu; mais le Rusma est d'une couleur plus foncée. Si l'on en jette quelques grains sur les charbons ardens, il en part aussitôt une vapeur qui fait soupçonner que c'est un Calchitis minéralisé par le soufre & par l'arsenic. *Voyez* CALCHITIS, sous le nom de COLCOTHAR.

RYZ. *Voyez* RIS.



SAAMOUNA : *voyez* FROMAGER.

SABDARIFFA, est une espece de Ketmie de l'Amérique, qui pousse une tige haute de trois ou quatre pieds, droite, cannelée, purpurine, rameuse, garnie de feuilles larges, amples comme celles de la vigne, partagées en plusieurs parties dentelées : ses fleurs sont grandes & tout-à-fait semblables à celles de la Mauve, de couleur blanche, pâle, & purpurine noirâtre. A ces fleurs succedent des fruits oblongs, pointus, remplis de semences rondes : sa racine est fibreuse. On cultive cette plante aux Indes, dans les jardins ; elle est pleine, dit Lémery, d'un suc visqueux, semblable à celui de la Mauve : on mange sa semence comme une graine légumineuse. Toute la plante est estimée émolliente, résolutive, pectorale, apéritive, & propre pour la gravelle, étant prise en décoction.

SABINE ou SAVINIER, *Sabina*. La Sabine est un petit arbuste qui porte des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différens pieds. Les fleurs mâles, qui sont toutes composées d'étamines, sont grouppées trois à trois sur un filet commun, & forment par leur assemblage un chaton conique & écailleux. Les fleurs femelles sont composées d'un pistile & d'un embrion, qui devient une baie charnue, arrondie, relevée de petites éminences qui paroissent, par leur extrémité, être des écailles immédiatement collées sur le fruit. On trouve dans la baie trois semences ou noyaux, convexes d'un côté, & applatis sur les faces qui se touchent.

Cette description convient également au Génevrier, au Cedre, à la Sabine : ce qui a, sans doute, engagé M. Linnæus à n'en faire qu'un seule genre.

On distingue plusieurs especes de Sabines, l'une *à feuilles de Tamaris*, l'autre *à feuilles de Cyprès*, & une autre *à feuilles panachées*. Ces arbrisseaux ne quittent point leurs feuilles pendant l'hiver ; c'est pourquoi ils sont très propres à mettre dans les bosquets d'hiver.

La Sabine est très pénétrante & très apéritive ; elle

excite puissamment les mois aux femmes ; il suffit quelquefois d'en mettre dans la chaussure pour cet effet : elle provoque la sortie du fœtus & de l'arriere-faix. On doit être fort circonspect dans l'usage de cette plante qui peut être regardée comme un des plus puissans & des plus dangereux emmenagogues. Quant à l'usage extérieur de la Sabine, on la regarde comme détersive & résolutive : on l'applique avec succès sur les Loupes, après l'avoir fait bouillir dans le vinaigre. On emploie les feuilles de cette plante, réduites en poudre pour déterger les ulceres, pour guérir la galle & la teigne ; & on la mele avec du sel & de l'huile d'olive, ce cataplasme résout aussi très bien les tumeurs des Chevaux & des Brebis.

SABLE, *Arena.* On donne en général ce nom à des corps secs, durs au toucher, graveleux, impénétrables à l'eau, & dont les parties ou masses ont peu d'adhérence. Les Naturalistes sont fort embarrassés d'assigner un rang qui convienne à la nature & à la propriété des sables, attendu que l'on ne peut les regarder que comme des débris de plus grandes pierres, ou comme de premiers matériaux de la formation des pierres. En effet, du grais brisé devient du sable ; & celui-ci sert, pour ainsi dire, de base à la plupart des pierres, & sur-tout au grais ; au moins il y en a toujours de mêlé. Tant de considérations nous ont fait placer le sable, dans la disposition synoptique de notre Minéralogie, entre les terres & les pierres.

Au reste, l'on donne aujourd'hui le nom de sable à des substances pierreuses, grainelées, & qui varient beaucoup dans leurs propriétés : l'on en trouve de quartzeux, de calcaire & d'argilleux.

Sous le nom de *Sable de pierres* on comprend le Gravier ou gros Sable, dont on se sert pour affermir les grands chemins, les chaussées ; il est composé de différentes pierres, spath, quartz, &c.

Sous le nom de *Sables vitrifiables*, on renferme celui qui est composé de fragmens de silex & de quartz. On se sert de ce dernier dans la composition de la terre à fayance, de certaines porcelaines, des glaces, même pour nettoyer le verre, pour polir le marbre, l'albâtre, &c. pour tenir le vin au frais : c'est ce même sable dont la

nature se sert souvent pour filtrer les eaux souterraines; ou qui se trouvant dans certaines terres, les rend meubles & fertiles: il a encore la propriété de donner de la dureté aux ciments, à la brique, &c.

Sous le nom de *Sablon*, on comprend le Sable en poussiere, dont on se sert pour nettoyer les chaudrons & toute la batterie de cuisine; le sable stérile ou mouvant qu'on emploie, lorsque le grain en est égal & peu farineux, pour faire des horloges horaires, si utiles dans les voyages de mer, pour marquer le sillage; le Sable volant, qui est d'une ténuité extrême, & qu'on trouve en Scanie, dans les abymes où des voyageurs sont ensevelis pour toujours.

Sous le nom impropre de *Sables calcaires* ou *Coquilliers*, on comprend la terre appellée *Falun* ou *Cran*, laquelle n'est qu'un tritus de coquilles marines ou de madrepores, dont on se sert pour fertiliser les terres. *Voy.* FALUN. Le spath calcaire réduit en poussiere grainelée, donne aussi un sable calcaire.

Sous le nom de *Sable argilleux* on renferme le Sable des Fondeurs; tel est celui de Fontenai-aux-Roses, près de Paris, lequel est très propre pour faire des moules qui n'occasionnent sur les pieces fondues, ni des inégalités, ni des gersures. On regarde encore les paillettes de Mica & de Talc & autres parties pierreuses grainelées, comme du genre des sables argilleux. On s'en sert pour mettre sur l'écriture; on en sépare auparavant les parties terreuses par le lavage. A l'égard du sable de Pouzzol dont on se sert pour cimenter les édifices qu'on construit dans l'eau, nous en avons parlé à l'article POZZOLANE.

Sous le nom de *Sables métalliques* on comprend ces amas de parties métalliques de différentes natures & formes, qui sont plus ou moins riches, & qu'on trouve sur les havres ou gréves de la mer. Ces sables contiennent d'autant plus de métal, que les endroits d'où ils ont été détachés & chariés par les eaux, sont plus éloignés du lieu où on les trouve; quelquefois on rencontre ces Sables par couches dans les cavités de la terre; ils donnent naissance aux mines de transport. *Voyez* ce mot. Si ces Sables ne sont pas réellement métalliques, mais simplement colorés, alors, quand on les exposera au feu, leur couleur

disparoîtra pour la plus grande partie. On trouve du sable d'étain sur la gréve du port de l'Orient ; du Sable ferrugineux, sur celle de Saint-Quay, près Saint-Brieux, en Bretagne ; du sable de cuivre, sur celles de Saint-Domingue ; du sable d'or, dans plusieurs rivieres. *Voy.* au mot OR.

L'on sent bien que les Sables étant comme les débris des pierres, de différente nature, ils doivent varier à l'infini. C'est ainsi qu'un granite donne, en se détruisant, un Sable composé de *quartz*, de *mica* & de *Feld-spath*, quelquefois de *spatz fusible* : *voyez* GRANITE. Il est donc trop difficile d'assigner des limites précises à la nature des Sables.

Lorsque le Sable est de la grosseur d'une fevè ou d'un pois, on l'appelle GRAVIER, *Saburra ;* d'un grain de millet, c'est le SABLE PERLÉ, *Sabulum* ; d'un grain de pavot, c'est le SABLON SEC ou le SABLE HORAIRE, *Arena ;* à peine palpable, c'est le SABLE VOLANT, *Arena volatilis.*

On peut encore distinguer le Sable, par le lieu où on le trouve, en sable de terre ou de montagne, qui est ordinairement coloré en jaune ; en Sable de riviere, qui est de la nature des pierres qu'elle charrie ; & en Sable de mer, qui est aussi de la nature des rochers qui bordent ses parages, & où l'on trouve toujours des fragmens de coquilles qui lui font faire en partie effervescence avec les acides : *voyez* notre *Minéralogie.*

Les bancs de Sable de mer qui sont au confluent des rivieres, y sont apportés par le courant des fleuves : le sable des Dunes est accumulé par les vagues de la mer, & par la violence des vents.

SABLE est un poisson que les Habitans de Congo appellent *Ivoire.* Les Negres en font tant de cas, qu'il est défendu de faire usage de sa peau, sans la permission du Roi. Chaque Sable vaut un esclave. *Hist. génér. des Voyag. Liv. XIII, pag. 245.*

SABLON. A la Rochelle, on donne ce nom à une espece de Limaçon operculé, à bouche demi-ronde : c'est une espece de Natice, qui ressemble un peu au Vignot du Poitou.

SABLONEUX DE SURINAM. *Voyez* AMMODITE.

SABOT, ou SOULIER DE NOTRE-DAME, *Calceolus marianus*, est une plante qui croît sur les montagnes, dans les forêts & dans les bois. Sa racine est grosse & fibreuse : elle pousse une tige haute d'environ un pied, portant quelques feuilles larges, alternes, & ressemblantes à celles du plantain. Son sommet est garni d'une fleur ou deux, composée de six feuilles inégales ; cinq occupent le haut, & la sixieme, plus ample, représente, en quelque maniere, un sabot ; elle est jaune ou purpurine. A cette fleur succede un fruit qui a la figure d'une lanterne à trois côtés, & qui contient des semences, semblables à de la sciure de bois. Cette plante est détersive & vulnéraire, employée extérieurement.

SABOT, *Turbo*, est un Limaçon de mer, operculé, à bouche applatie : il a la figure d'un cône renversé. Cette configuration & la proportion du poids fait que cette coquille ne peut guere se renverser quand l'animal rampe. M. d'Argenville désigne différens Sabots sous les noms de *Toit Chinois* ou *Pagode* ou *Cul-de-Lampe*, le *Bouton de la Chine*, la *Lampe antique*, la *Pie*, l'*Eperon* & la *Sorciere*. En examinant ce qui caractérise ces différentes coquilles, nous trouvons quelque difficulté à les ranger dans le genre que cet Auteur leur assigne. Les *Trompes* & les *Toupies* sont aussi des Sabots : *voyez* ces mots. Mais M. Adanson distingue les Sabots d'avec les Toupies. Voyez *Hist. des Coquill. du Sénegal.*

SACA est un chat sauvage de l'Isle de Madagascar, qui a communément la queue toute recroquevillée : il s'en trouve de très beaux, qu'on prend facilement lorsqu'ils cherchent à s'accoupler avec les chats domestiques.

SACRE, *voyez à l'article* FAUCON. On donne le nom de *Sacret-tiercelet* à la femelle du Faucon-Sacre, contre l'usage observé pour les autres oiseaux de proie.

SAFRAN, *Crocus sativus.* Le grand usage que l'on fait du Safran pour la Médecine, l'emploi que plusieurs Nations en font dans l'assaisonnement de leurs mets les plus ordinaires, & la consommation qui s'en fait dans la teinture, rendent cette plante assez intéressante pour que nous en parlions avec quelque détail, d'après M. Duhamel.

La racine du Safran est tubéreuse, charnue, de la

grosseur d'une aveline, & quelquefois d'une noix, revêtue de quelques tiges arides, roussâtres. De cette racine s'élevent cinq ou huit feuilles, longues de six ou huit pouces, très étroites, d'un verd foncé. Parmi ces feuilles s'éleve une tige courte, qui soutient une seule fleur en lys, d'une seule piece, évasée à sa partie supérieure, & divisée en six segmens arrondis, de couleur de gris de lin fort tendre; les champs qui en sont remplis sont très agréables à la vue. Il sort du fond de la fleur trois étamines, dont les sommets sont jaunâtres; & un pistile blanchâtre, qui se partage comme en trois branches, larges à leur extrêmité supérieure, & découpées en forme de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'orange; lesquelles sont appellées, par excellence, du nom de *Safran* : c'est pour la récolte de cette seule partie, que l'on cultive cette plante. L'embryon qui soutient la fleur, se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Il y a aussi plusieurs especes de Safrans qui fleurissent au printems, & qu'on ne cultive que pour en avoir les fleurs qui sont fort agréables. L'espece dont nous traitons ici, & qui a les usages particuliers dont nous avons parlé, fleurit en automne.

Le Safran se multiplie très aisément, par le moyen de ses bulbes, qui croissent tous les ans en grande quantité. On plante ces bulbes au printems dans une terre bien ameublie, dans des sillons paralleles, espacés de six ou sept pouces; on met ces bulbes en terre, à un pouce de distance les unes des autres, & on les recouvre de six pouces de terre. Les terres dans lesquelles le Safran se plaît le plus, sont les terres noires, légeres, un peu sabloneuses, & les terres roussâtres.

Ces oignons, ainsi que ceux de toutes les fleurs, se fortifient dans les terres fortes qui ont de la substance; mais les fleurs deviennent plus belles dans les terres légeres & maigres. On trouve dans la même terre deux sortes d'oignons; les uns larges & applatis, fournissent plus de cayeux; les autres arrondis, donnent plus de fleurs. Les bulbes ne produisent que des feuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des fleurs l'année suivante au

mois d'Octobre ; ces fleurs ne durent qu'un ou deux jours après qu'elles sont épanouies : quand les fleurs sont tombées, il naît des feuilles qui sont vertes pendant tout l'hiver ; elles sechent & se perdent au printems, & ne paroissent jamais pendant l'été ; en sorte qu'un champ de Safran, dans ces saisons, paroît comme une jachere.

Le Safran naît dans la plupart des pays, soit chauds, soit froids ; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, dans plusieurs Provinces de la France, dans la Guyenne, dans le Languedoc, dans le Gatinois & dans la Normandie. Le *Safran du Gâtinois* passe ici pour le meilleur, & on le substitue avec raison à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les Pharmacopées.

Récolte du Safran.

Les fleurs du Safran se montrent plutôt ou plutard, suivant que les automnes sont seches ou humides, chaudes ou froides. Quand vers la fin de Septembre, il survient des pluies douces, & qu'il s'y joint un air chaud, les fleurs paroissent avec une abondance extraordinaire ; tous les matins les champs semblent être recouverts d'un tapis gris de lin : c'est alors que les Paysans n'ont de repos ni jour ni nuit ; mais cependant lorsqu'il survient des pluies & du vent, on en perd beaucoup. Je me souviens qu'une année, dit M. Duhamel, il survint de fortes gelées après que les premieres fleurs avoient été épluchées, & que l'on fut près de quinze jours sans en voir paroître de nouvelles. On croyoit que la récolte étoit finie : mais le temps s'étant adouci, les fleurs reparurent les unes après les autres. Ordinairement la récolte du Safran dure trois semaines ou un mois. Dans le fort de la récolte, on recueille les fleurs soir & matin, avant qu'elles soient épanouies : celles du matin sont toujours plus fermées ; car il paroît que le Safran, qui est une plante automnale, croît plus pendant la nuit que pendant le jour. Lorsque les fleurs sont transportées à la maison, les femmes séparent adroitement le pistile de la fleur, évitant de le couper ni trop haut ni trop bas, afin de ne point laisser de blanc, & de ne point couper non plus au dessus

de la division des stigmates. On distingue à ce petit bout blanc, lorsqu'il en reste, le vrai Safran, d'avec le *Safranum*, que les Paysans y mêlent quelquefois. Les Acheteurs redoutent sur-tout de trouver dans le Safran des fragmens de pétales, parceque ces parties qui se moisissent, lui communiquent une mauvaise odeur.

Dans le tems de la récolte, on voit transporter dans les Villes & Villages voisins, où on ne recueille point de Safran, des charretées de Safran à éplucher. A mesure qu'on épluche le Safran, il faut le faire sécher au feu. Pour cet effet, dans le Gâtinois on le met sur des tamis de crin suspendus, au dessous desquels on met de la braise : la beauté du Safran dépend de la maniere dont il est desséché. Quand le Safran est bien sec, on le serre dans du papier & dans des boîtes : il faut cinq livres de Safran verd, pour en faire une livre de sec. Quand les Paysans sont près de le vendre, ils mettent leurs boîtes à la cave pour en augmenter le poids. Le prix du Safran est fort diminué depuis quelque tems, car on le vendoit autrefois jusqu'à vingt écus la livre ; & maintenant, il ne vaut communément que vingt ou vingt-six livres. La premiere année un arpent produit au plus quatre livres de Safran sec ; mais la seconde & la troisiéme, il en donne jusqu'à vingt.

Maladies des oignons de Safran.

On en distingue trois principales ; 1°. celle qu'on nomme le *Fausset*, 2°. le *Tacon*, 3°. la *Mort*.

Le *Fausset* est une production monstrueuse, en forme de Navet, qui arrête la végétation du jeune oignon dont elle s'approprie la substance : cette maladie fait par conséquent un obstacle à la multiplication des oignons ; mais on peut enlever ce mal par l'amputation, lorsqu'on leve les oignons au bout de trois ans, pour séparer les bulbes.

Le *Tacon* est une carie qui attaque le corps même de l'oignon, & qui ne se manifeste pas sur les enveloppes. Les oignons sont plus sujets à être attaqués de cette maladie dans les terres roussâtres ; on enleve la partie ulcérée, lorsque l'ulcere n'a pas pénétré trop avant.

La *Mort* s'annonce par des symptômes bien singuliers :

elle est à l'égard de plusieurs plantes, ce que la peste est aux hommes & aux autres animaux. Elle attaque d'abord les enveloppes, qu'elle rend violettes & hérissées de petits filamens; elle attaque ensuite l'oignon même qu'elle fait périr. On s'apperçoit aisément du désordre qu'elle y cause, car on voit les feuilles qui jaunissent & se dessêchent.

Dès qu'un oignon est attaqué de cette maladie, il devient contagieux pour les oignons voisins: cette maladie se communiquant de proche en proche, fait périr tous les oignons dans un espace circulaire, dont le premier oignon attaqué est le centre, & en même tems le foyer. Si l'on plante par mégarde un oignon malade dans un champ sain, la maladie s'y établit en peu de tems, & elle y fait les mêmes ravages que nous venons de dire. Une seule pellée de terre, prise dans un endroit infecté, & jettée sur un champ dont les plantes sont saines, y porte la contagion.

On ne connoît point de remede pour les oignons attaqués de cette maladie; on sait seulement les en préserver par la même précaution qu'on emploie pour arrêter les progrès de la peste. Pour cet effet, on fait, autour des endroits infectés, des tranchées profondes d'un pied, & l'on jette la terre que l'on en tire, sur celle où les oignons sont morts. Une circonstance bien singuliere, c'est que l'impression de cette contagion reste tellement adhérente au terrein, que les oignons sains qu'on voudroit y planter au bout de douze, quinze & vingt ans, se trouveroient en peu de tems attaqués de cette maladie.

M. Duhamel, si connu par la sagacité de ses observations, a découvert quelle étoit la vraie cause de cette maladie contagieuse; il a observé des corps glanduleux, ressemblans assez à de petites Truffes, mais dont la superficie est velue; leur grosseur n'excéde pas celle d'une noisette, ils ont l'odeur du champignon; les uns sont adhérens aux oignons de Safran, & les autres en sont éloignés de deux ou trois pouces. De ces glandes partent des filets ordinairement de la grosseur d'un fil fin, & de couleur violette, velus comme les corps glanduleux; quelques uns s'étendent d'une glande à l'autre; d'autres

vont s'insérer entre les tégumens des oignons, se partagent en plusieurs ramifications, & pénetrent jusqu'au corps de la bulbe, sans paroître sensiblement y entrer. Ces observations prouvent que ces tubercules sont des *Plantes parasites*, qui, comme les Truffes, se multiplient dans l'intérieur de la terre, sans se montrer à sa superficie. Cette plante parasite se nourrit au dépens de l'oignon de Safran, puisque ses racines pénetrent ses enveloppes, & s'attachent à sa propre substance.

M. Duhamel s'est assuré de la vérité de ce fait, en plantant quelques tubercules de *mort de Safran* dans des pots, où il avoit planté, dans de la terre saine, des oignons de différentes fleurs; en un an, ces tubercules se sont multipliés dans le pot, & ont attaqué les oignons. Depuis ce tems, il a observé cette même plante parasite, qui faisoit le même dommage à des *Hiebles*, à de l'*Arrête-bœuf*, à des plants d'*Asperges*. Cette petite Truffe parasite n'attaque point les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre.

Ces observations expliquent pourquoi la maladie s'étend circulairement, puisque les oignons ne sont attaqués que par les racines de la plante parasite, qui étend, comme toutes les plantes, ses racines circulairement; on voit bien aussi qu'il n'y a pas de meilleur remede, pour arrêter le progrès, que les tranchées faites circulairement.

Des usages du Safran.

Les stigmates du Safran, desséchés, servent aux Habitans du Nord & de tous les Pays-Bas, même de l'Allemagne, qui en font une grande consommation, à assaisonner leurs alimens & leur thé. On fait aussi usage du Safran en France dans les offices; on le fait entrer dans les crêmes, les pastilles, &c. & dans cette fameuse liqueur qu'on nomme *Escubac.* On en fait un fréquent usage en Médecine, & quelques Médecins l'ont appellé *le Roi des Végétaux & la panacée végétale*, à cause de ses excellentes vertus. Il est estimé comme carminatif, céphalique, alexitaire, emménagogne, cordial, stomacal, vermifuge, hystérique: on l'emploie dans les cataplasmes résolutifs, & on le fait entrer dans les collyres, sur-tout

pour préserver les yeux des suites de la petite vérole. Il lève les obstructions du foie, & on l'emploie heureusement dans l'asthme & la phthisie.

On ne doit faire usage du Safran que moderément & à propos ; car lorsqu'on en prend une trop grande dose intérieurement, il cause non-seulement la pesanteur de tête & le sommeil, mais encore quelquefois des ris immoderés & convulsifs, & enfin la mort même. Plusieurs Auteurs disent que trois gros de Safran, peuvent occasionner ces symptomes & la mort ; cependant l'usage du Safran est si familier aux Polonnois, qu'ils le mêlent souvent jusqu'à la dose d'une once dans leurs alimens. Mais on voit assez la force de la coutume par l'usage continué de l'Opium, dont quelques-uns prennent impunément jusqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y être accoutumés peu-à-peu, quoique quatre ou cinq grains suffisent quelquefois pour faire mourir. On peut donc faire usage en sureté du Safran, depuis un scrupule jusqu'à un scrupule & demi, pourvû que cet usage ne soit point fréquent.

Le Safran fournit aux Teinturiers une très belle teinture, mais fort peu employée parcequ'elle est trop chere, & d'ailleurs de très mauvais teint. Les Peintres en font aussi usage pour laver leurs plans. On pourroit faire de l'amidon avec l'oignon des Safrans, mais le prix en seroit trop haut.

SAFRAN BATARD, ou SAFRANUM, ou SAFRAN D'ALLEMAGNE. *Voyez* CARTAME.

SAFRAN DES INDES ou CURCUMA. *Voy.* TERRA MERITA.

SAFRE. *Voyez au mot* COBALT.

SAGAPENUM, ou GOMME SAGAPIN, ou GOMME SÉRAPHIQUE, est une gomme-résine, roussâtre en dehors, & d'une couleur de corne en dedans, mollasse, blanchissant sous la dent, & même entre les doigts, d'un goût mordicant, âcre, d'une odeur pénétrante, désagréable, qui approche de celle du poireau & du pin, & qui tient comme le milieu entre l'*Assa-fœtida* & le *Galbanum*: elle s'enflamme à la lumiere d'une bougie & brûle en partie ; mais si on la fait digérer sur le feu dans du vin ou dans du vinaigre, elle se résout entierement.

Le *Sagapenum* devient tous les jours de plus en plus rare, sur-tout celui qui est en gouttes ou en belles larmes blondes : il est communément chargé d'impuretés ou de parcelles de tiges & de graines, qui semblent être d'une espece de férule. On prétend que quand cette gomme-résine est récente & pure, elle est blanche.

Dioscoride dit que le Sagapenum est le suc qui découle par incision d'une plante férulacée, qui naît dans la Médie. On nous l'apporte encore aujourd'hui de Perse & d'Orient : on assure que les Persans mêlent ce suc résino-gommeux avec l'Assa-fœtida, pour en assaisonner leurs mets dans des jours de réjouissances.

Les Arabes mettent le Sagapenum parmi les remedes purgatifs : il lâche un peu le ventre ; c'est un puissant apéritif : il résout, atténue & déterge fortement ; c'est pourquoi on le recommande dans les maladies de la poitrine, qui viennent d'une pituite épaissie, & dans les tumeurs dures & calleuses, sur-tout des parties nerveuses ; & dans les vieilles maladies de la tête. On en prend intérieurement depuis un scrupule jusqu'à un gros : il convient singulierement pour le tremblement des nerfs & dans la paralysie : il excite les regles ; mais on dit qu'il fait mourir le fœtus, c'est pourquoi les femmes grosses doivent s'en abstenir. Enfin Rolfincius prétend que cette drogue leve les obstructions comme par enchantement, même appliquée à l'extérieur.

SAGORIS, petit singe d'Angola, nommé aussi *Sagouin*. Voyez *ce mot*.

SAGOU, *Sagu*, est une espece de pâte végétale, moëlleuse, alimentaire, qu'on nous apporte des Isles Moluques, des Isles Célebes & de Java : elle se tire d'une espece singuliere de Palmier, appellée des Botanistes, *Saguerus aut Saguerifera* ; c'est le *Todda-Panna* du *Hort. Malabar.* & le *Landan des Moluques*.

On distingue même plusieurs sortes de palmiers à Sagou, qui croissent dans les lieux marécageux : on en trouve le détail botanique dans une Dissertation latine & inaugurale de Médecine, par M. Steck, imprimée à Strasbourg ; ainsi que dans Rumphe d'Amboine & dans Valentin.

Le Sagou se prépare avec la moëlle du tronc du *Todda-Panna* (quelquefois avec celle du *Palmar-Occacourii*,

qui, étant cuite, donne le *Pain Ovacoury-Rouan* de quelques Indiens.) Cette moëlle est plus ou moins transparente, blanche & fongueuse, suivant l'âge du palmier : elle se conserve très long-tems. Les animaux vont souvent endommager l'écorce de ces palmiers épineux pour en manger la moëlle, qui est fort de leur goût.

Lorsque les femelles de ces palmiers se couvrent d'une poudre blanchâtre, & que plusieurs épines, tant du sommet que des feuilles, commencent à tomber, alors l'on peut retirer abondamment de la moëlle. Pour cette opération, on coupe le palmier *Landan* en morceaux de sept pieds de longueur, à l'aide d'un instrument rond, appellé *Nany*, & qui est fait de roseau de bambou. On arrache la moëlle ; on la dépouille de ses enveloppes ; on l'écrase, & on la met dans un trou ou moule fait d'écorce d'arbre, qu'on appelle *Coercerong*, & dont l'orifice est plus large d'un bout que de l'autre. On l'assujettit sur un tamis de crin : on agite fortement la pâte, qui est dans le moule, avec de l'eau, jusqu'à ce que cette eau soit devenue laiteuse ; enfin on la retire, & on fait passer cette bouillie ainsi préparée & délayée, au travers des trous du tamis. On jette, aux pourceaux, les filandres qui restent sur la toile ; c'est ce qu'on appelle *Ella*. On met la colature dans un pot appellé *Praauw*, afin que la farine se dépose : on décante l'eau, soit en inclinant le vase, soit au moyen d'un trou qu'on a ménagé exprès sur les côtés. On retire cette fécule très blanche, très fine, & on la fait dessécher par portions dans de petites corbeilles, couvertes de feuillages. Cette pâte se nomme alors *Sagumanta* ; mais afin qu'elle se conserve dans les voyages de long cours, sur mer & sur terre, on est obligé de la passer & mouler avec des platines perforées, faites de terre cuite, & appellées, dans le pays, *Battu papoudi.* Ensuite on les desséche sur le feu. La pâte est alors en petits grains ; par le moyen du feu elle s'est un peu gonflée, & a pris extérieurement une petite couleur rousse ; telle est la maniere de préparer le Sagou en grain.

Dans toutes les Isles Moluques, aux Manilles, aux Philippines, &c., on en forme aussi, avec la pâte molle, des pains mollets, de demi-pied en quarré, & d'un doigt

d'épaisseur. On en attache, en forme de chapelet, dix ou vingt ensemble, & on les vend ainsi par les rues des villes & fauxbourgs d'Amboine.

Les Habitans de cette contrée font une espece de *Poudingue*, assez agréable pour les convalescens, avec cette pâte encore molle, mélangée de jus de poisson & de suc de limon, & de quelques aromates: ils ont aussi l'art de la réduire en grains; & c'est-là la véritable préparation du Sagou médicinal, qu'ils devroient vendre aux Européens; mais les Hollandois, qui trafiquent particulierement dans cette Contrée, ne nous apportent gueres que celui qui n'est point aromatisé, parcequ'il leur coûte meilleur marché: ils l'achetent sous le nom de *Pappeda* ou de *Zuppia*. Ces grains prennent, dans leurs mains, le nom de *vrai Sagou*: il y en a dont la grosseur est semblable à des grains de coriandre; & d'autres, à celle du millet. Ils sont d'une couleur fauve à l'extérieur; blanchâtres en dedans, sans odeur, mais d'une saveur d'orge, fort durs, ténaces, se réduisant difficilement en poudre, se corrompant dans un lieu humide, mais se conservant plusieurs années dans un endroit sec.

Bien des personnes font usage du Sagou dans la soupe, comme du ris ou de l'orge ou du vermicelle. Cette pâte de l'Inde a été connue en Angleterre, avant que de l'être en France; car elle est nouvelle chez nous. Elle augmente considérablement de volume dans le bouillon: elle devient transparente; cuite dans le lait & le sucre, elle forme un aliment assez agréable, mais bien peu nourrissant. Seba le recommande comme la premiere nourriture utile aux enfans. Le Sagou convient dans la phthisie & dans la fievre hectique.

Les feuilles du Palmier Sagou sont chargées d'une espece de duvet, dont les Insulaires font des étoffes; les feuilles servent à couvrir les maisons; leurs nervures tiennent lieu de chanvre pour faire des cordes: on tire aussi de cet arbre une liqueur assez agréable; ainsi tout est utile dans le *Landan*.

SAGOUIN, jolie espece de Singe Cercopitheque: il y en a qui ne sont pas plus gros que le poing. Le Sagouin est long de sept pouces & demi, & sa queue de

onze ; ses oreilles sont longues & entourées de longs poils blancs ; tous ses ongles sont longs, crochus & aigus ; excepté ceux des pouces des pieds de derriere qui sont courts & arrondis. Tous ses poils sont très fins & très doux au toucher ; ceux du dessus du corps sont bruns à leur origine, ensuite roux & enfin variés de brun & de gris blanc : de sorte que le dos paroît rayé transversalement de ces deux dernieres couleurs ; les poils du dessus du corps & des jambes sont de même variés de brun & de gris blanc ; la tête & la gorge sont brunes : au dessus du nez entre les deux yeux est une tache blanche, la queue est annelée de brun noirâtre & de gris blanc : on le trouve au Bresil, & en quantité dans le Royaume d'Issiny en Afrique.

M. de la Condamine, dans sa *Relation de la riviere des Amazones*, dit que le Gouverneur de Para lui fit présent d'un Sagouin d'une espece singuliere, & l'unique qu'on eut vu dans le pays. Son corps étoit argenté & de la couleur des plus beaux cheveux blonds ; celle de sa queue étoit d'un maron lustré approchant du noir. Il avoit une autre singularité plus remarquable ; ses oreilles, ses joues & son museau, étoient teints d'un vermillon si vif, qu'on avoit peine à se persuader que cette couleur fût naturelle. Il l'a gardé presque pendant un an après son retour ; tout Paris a vu ce petit animal ; mais malgré les précautions continuelles du possesseur pour le préserver du froid, la rigueur de la saison vraisemblablement le fit mourir.

Clusius fait mention d'un petit Sagouin nommé *Calf*, de couleur noire & de la grandeur d'un Ecureuil. Il y a aussi une espece de Sagouin qui est si peu endurant, qu'il a de la peine à supporter le mouvement d'un vaisseau agité par la mer. Le *Callitriches* des Anciens est encore une espece de Sagouin blanc & très beau, mais si délicat, qu'il faut pour le réchauffer le tenir dans une peau fourrée.

SAGRI. *Voyez* CHAGRIN & la suite de l'histoire de l'ANE.

SAGUEERDRINKER. Il y a de certains Palmiers des Indes dans l'Isle d'Amboine, nommés *Sangueerbomen*, du fruit desquels on fait du vin ; ces arbres ont donné

le

le nom de *Saguer drinker* à un poisson volant que Ruisch (*Collect. pisc. Amb. p.* 13. *n.* 20. *T. I.*) dit être du genre du *Milan* poisson. *Voyez ce mot.* Il dit même que si ce n'est pas celui dont parle Salvien, il en differe peu. Quand ce poisson quitte l'eau, il vole sur les Palmiers & en mange les fruits; après qu'il est rassasié, il se laisse tomber à terre, soit parceque ses ailes desséchées ne le peuvent plus soutenir en l'air, soit parcequ'il est pris d'un vertige: quelque tems après il cherche l'eau. Son dos est armé de quelques aiguillons très longs; il a aussi de ces aiguillons vers la queue & sous le ventre.

SAINFOIN ou GROS FOIN ou ESPARCETTE, en latin *Onobrichis*: c'est une plante qui pousse plusieurs tiges, longues d'environ un pied, rougeâtres; ses feuilles sont vertes en dessus, blanches & velues en dessous, assez semblables à celles de la vesce, ou du galega, attachées par paires sur une côte qui se termine par une seule feuille: ses fleurs sont légumineuses, rougeâtres, disposées en épis: il leur succede de petites gousses épineuses & découpées en forme de crête de coq, lesquelles renferment chacune une semence qui a la figure d'un petit rein. Il y a une autre espèce de Sainfoin qui ne differe de la précédente qu'en ce qu'elle est plus petite; il y a aussi le sainfoin d'Espagne, dont la fleur est couleur de feu ou blanche, & que les Curieux cultivent dans leurs jardins. On ne doit pas confondre, comme font quelques-uns, notre sainfoin avec la luzerne, qui est aussi d'un très grand rapport, & qu'on appelle quelquefois *Grand Trefle*, ce sont des plantes bien différentes.

Le sainfoin est d'autant plus propre à faire des prairies artificielles, qu'il croît assez volontiers dans toutes sortes de terres; & quoiqu'il ne soit pas d'un aussi grand rapport que la luzerne & le trefle d'Espagne, bien des Œconomes le préferent pour cette raison. Si le sainfoin se trouve placé dans une terre légere, ni trop seche, ni trop humide, il est alors d'un très grand rapport. Lorsque la terre a été bien préparée, il faut semer de la graine, ni trop, ni trop peu épais, dans un tems doux, & sur une terre qui ne soit point trop humide, entre la

mi-Mars & la fin d'Avril. Il est avantageux de faucher le sainfoin, même dès la premiere année, moins pour le profit que l'on en tire, que parcequ'en coupant les tiges supérieures, les racines en prennent plus d'acroissement, ce que l'on appelle *taller*. A la seconde année, la plante poussera avec assez d'abondance, pour pouvoir être coupée deux ou trois fois dans l'année ; il est essentiel de choisir pour la récolte de cette plante un beau tems, car elle seche plus difficilement que d'autres foins.

Le *Sainfoin* est ainsi appellé, parceque c'est le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux chevaux & aux autres bestiaux. Il les ragoute singuliérement, il donne aussi beaucoup de lait aux animaux femelles qui en mangent, & surtout aux vaches. Il faut cependant observer de ne pas donner cette plante verte aux bestiaux : il faut même les habituer peu-à-peu à celle qui est seche, & ne leur en donner qu'en petite quantité à la fois ; car ils la mangent avec trop d'avidité : de plus le sainfoin leur procure tant de sang, qu'on en a vu en danger d'être suffoqués. Sa graine est très propre à nourrir les poules, à les échauffer, & à les faire pondre souvent. Les Anciens se servoient des feuilles de sainfoin sous le nom de *Plante sacrée*, pour résoudre les tumeurs & enflures, & contre la strangurie : on en exprimoit le suc pour provoquer la sueur. On a observé que le sainfoin étant recueilli avec soin, bien seché & conservé dans des boîtes, a l'odeur du Thé : aussi le fait on prendre à quelques personnes pour du Thé verd ; ses feuilles se contournent de même, mais il faut avoir l'attention de les cueillir un peu avant la fleur. Revenons à la culture de l'Esparcette.

Une prairie d'Esparcette peut durer dix ou douze ans dans une terre médiocre, & quelquefois le double dans une bonne terre. Il y a, selon qu'on l'apprend par un Mémoire de la Société d'agriculture de Berne, des fonds sablonneux qui ont été tellement améliorés par les prairies artificielles de sainfoin, que leur rapport a augmenté à un point extraordinaire. Depuis que les habitans de Capelen en Suisse, ont été obligés par la disette de fourage de convertir leurs communes en prairies d'Espar-

cette ; tout y a pris une nouvelle forme, hommes, bestiaux, maisons, champs, tout y prospere visiblement : tant il est vrai que rien n'est à négliger dans l'agriculture. La plus petite branche est propre à rétablir l'abondance dans un pays. Lorsqu'on veut resemer de nouveau une prairie d'Esparcette, la difficulté est de la défricher ; on donne comme un moyen simple & peu couteux de couper avec une pelle sur la fin de l'automne, la couronne des racines ; alors le cœur des racines se pourrit pendant l'hiver, forme un excellent engrais, qui ammeublit la terre, & elle se laboure facilement au printems.

SALADE DE CHANOINE. *Voyez* MACHE.

SALAGRAMAN. *Voyez* CORNES D'AMMON.

SALAMANDRE, *Salamandra* : presque tous les Naturalistes admettent différentes especes de Salamandres qui varient entr'elles pour la forme, la couleur & la grandeur. On la nomme *Mouron* en Normandie, *Pluvine* en Dauphiné, *Mirtil* dans le Limosin & le Poitou, *Blande* en Languedoc & en Provence, *Laverne* en Lyonnois, *Sourd* dans le Maine, & *Salemander* en Flandres.

1°. La SALAMANDRE TERRESTRE OU COMMUNE, *Salamandra terrestris*. C'est, selon M. de Maupertuis, une espece de lézard long de cinq à six pouces ; sa tête est large & platte comme celle des Crapauds ; son museau est mousse, & ses yeux sont assez gros, ses pattes aussi ressemblent plus à celles du crapaud qu'à celles du lézard dont elle a le corps : elle a quatre doigts aux pieds de devant & cinq à ceux de derriere munis de petits ongles ; sa queue ne se termine pas en pointe aiguë comme celle du Lézard, elle a une largeur perpendiculaire qui peut avoir une ligne de diametre à son extrémité. Le dessus de l'animal est d'un noir tiqueté de jaune : il a de plus deux bandes jaunes qui partent des deux côtés de la tête au dessus des yeux, & s'étendent parallèlement jusqu'à l'origine de la queue. Ces bandes se terminent ordinairement vers le milieu du corps, puis reprennent ; rarement elles sont sans interruption : tout le reste de l'animal est bigarré de taches jaunes qui n'affectent, ni figures, ni lieux particuliers. La peau est sans écailles, assez lisse, excepté aux côtés où elle paroît un peu chagrinée : on voit sur

le long de l'épine du dos deux rangs paralleles de mammelons.

La Salamandre a quelquefois la peau seche comme un lézard ; le plus souvent elle est enduite d'une espece de rosée qui rend sa peau comme vernie, sur-tout lorsqu'on la touche, & elle passe dans un moment de l'un à l'autre état. Une propriété encore plus singuliere, c'est de contenir sous la peau une espece de lait qui jaillit assez loin lorsqu'on presse l'animal. Ce lait s'échappe par une infinité de trous, dont plusieurs sont très sensibles à la vue sans le secours de la loupe, sur-tout ceux qui répondent aux mammelons. Quoique la premiere liqueur qui sert à enduire la peau de l'animal, ne paroisse qu'un vernis transparent & sans couleur, elle pourroit bien n'être que le lait dont nous parlons, & qui est répandu en gouttes extrêmement déliées : ce lait ressemble assez au lait que quelques plantes répandent quand on les coupe ; il est d'une âcreté & d'une stypticité insupportables, & quoiqu'étant mis sur la langue, il n'y cause aucun mal durable, on croiroit trouver à l'endroit qu'il a touché une cicatrice, ou du moins une plissure. M. de Maupertuis dit que certains poissons ont mérité le nom d'*orties* par la ressemblance qu'ils ont avec cette plante lorsqu'on les touche ; la Salamandre pourroit être regardée comme le Tithimale des animaux. Lorsqu'on écrase ou qu'on presse la Salamandre, elle répand une singuliere & mauvaise odeur ; il s'en faut bien qu'elle ait l'agilité du lézard, elle est paresseuse & triste : elle vit sous terre dans les lieux frais & humides, sur-tout au pied des vieilles murailles, dans les décombres, sous les tas de pierres, dans les vallons, dans les creux d'arbres, dans les haies & assez souvent sous des souches de coudriers où l'on en trouve des nichées ; elle ne sort de son trou que dans les tems de pluies, soit pour recevoir l'eau, soit dans la crainte d'être noyée dans son trou, ou peut-être pour chercher les insectes dont elle vit, qu'elle ne pourroit attraper qu'à demi noyés. Elle paroît au printems & en automne, sur-tout dans un tems humide : elle présage la pluie en été ; & quand le ciel est serein, elle n'ose se montrer à cause de l'ardeur du soleil, & en hiver elle reste cachée & engourdie à cause de la

rigueur du froid ; elle n'est pas rare en Italie, en Suisse, en Allemagne, en Picardie, en Normandie, ni en Bretagne, mais elle ne se trouve point en Suede, selon M. Linnæus.

La Salamandre, disent les Anciens, a la propriété merveilleuse de vivre dans les flammes : quelques Naturalistes l'ont regardée comme l'animal le plus dangereux, & le plus terrible. La premiere expérience que M. de Maupertuis n'a point eu honte de répeter, fut celle du prodige attribué à la Salamandre : toute fabuleuse & ridicule que paroisse l'histoire de l'animal incombustible, il voulut s'assurer de l'opinion consacrée par le rapport des Anciens : il jetta donc plusieurs Salamandres au feu, la plûpart y périrent sur-le-champ ; quelques-unes en sortirent à demi brûlées, & périrent à une seconde épreuve. Cependant il arrive quelque chose d'assez singulier lorsqu'on brûle la Salamandre : à peine est-elle sur le feu, qu'elle paroît couverte de gouttes laiteuses qui sortent de leurs petits réservoirs : il y en a davantage sur la tête & aux mamelons qu'ailleurs. Cette liqueur, qui durcit sur le champ, quelquefois en forme de perles, a la propriété de noircir quelques charbons médiocrement allumés : mais malgré cela, on ne peut guere justifier l'antiquité sur l'incombustibilité de cet animal ; il faut plutôt convenir qu'elle a quelquefois cru légerement.

M. de Maupertuis fit aussi des expériences sur le venin de la Salamandre. Il se proposa deux expériences qui avoient un genre de difficulté, que ceux qui redoutent tant la Salamandre ne soupçonneroient guères : la premiere étoit de faire manger la Salamandre à quelqu'animal, & la deuxieme, de faire mordre quelqu'animal par la Salamandre : il les irrita de mille manieres, jamais aucune n'ouvrit la gueule. Il fallut donc la leur ouvrir ; mais ayant vu leurs dents, quelle apparence qu'elles pussent blesser l'animal ! petites, serrées & égales, elles couperoient plutôt que de percer, si la Salamandre en avoit la force ; mais elle ne l'a pas. On chercha donc des animaux à peau assez fine pour se laisser entamer ; on ouvrit la gueule d'une Salamandre, qu'on appliqua sur la cuisse écorchée d'un poulet ; on pressa les machoires pour les obliger à y mordre ; on fit aussi plusieurs mor-

fures à la langue & aux levres d'un chien, même à la langue d'un coq d'inde ; quoique la Salamandre fût irritée, aucun des animaux mordus n'eut le moindre accident. Pour savoir si la liqueur puante & détestable que la Salamandre a sous la peau seroit nuisible, prise comme aliment, on fit avaler de force à un chien, une Salamandre coupée par morceaux, mais encore vivante, on lui tint la gueule liée pendant une demi-heure ; on en fit aussi avaler une à un jeune coq d'inde. Ces deux animaux parurent toujours aussi gais qu'à leur ordinaire : dès qu'on eut délié la gueule du chien, il en revomit la queue & les pates, comme parties apparemment difficiles à digérer : on trempa du pain dans le suc laiteux de la Salamandre, & on le fit manger à un poulet ; on trempa dans ce même suc laiteux de petits bâtons pointus qu'on enfonça dans des plaies qu'on avoit faites à l'estomac & à la cuisse d'un autre poulet : tout cela fut inutile ; & la Salamandre a toujours paru, dit M. de Maupertuis, très peu dangereuse. Peut-être l'est-elle dans certain tems, & dans certaines circonstances, ou pour certains animaux ; car pour l'homme, elle ne paroît pas lui nuire : bien plus, il semble qu'on en peut manger impunément. On lit dans les *Ephémérides d'Allemagne*, *Décurie premiere*, *année seconde*, qu'une femme embarrassée de son mari, voulant l'empoisonner, lui fit manger une Salamandre qu'elle mêla dans un ragoût, mais qu'il n'en souffrit en aucune maniere : cependant le plus sûr, est de n'en point manger.

L'expérience prouve, contre l'opinion commune, que cet animal n'est ni sourd, ni sans sexe. Le même Auteur ayant ouvert quelques Salamandres, trouva, avec surprise, tout à la fois des œufs & des petits aussi parfaits que ceux des vivipares : les œufs formoient deux grappes semblables aux ovaires des oiseaux, & les petits étoient enfermés dans de longs tuyaux dont le tissu étoit si délié, qu'on les voyoit à travers ; il compta dans une seule Salamandre quarante-deux petits, & dans une autre cinquante-quatre, presque tous vivans, aussi-bien formés & plus agiles que les plus grandes Salamandres : ces animaux paroissent bien propres à éclaircir le mystere de la génération.

Malgré des témoignages si authentiques, un certain public croira toujours que le venin de la Salamandre est des plus redoutables, & que le crapaud livre bataille à la Salamandre, parcequ'elle est ennemie de l'homme : il paroît très prouvé que tout le suc laiteux que cet animal rend par-tout son corps, de même que la sanie virulente qu'il vomit quand on le frappe, ou qu'on le jette dans le feu, ne peut infecter toute une prairie ni un puits, ni empoisonner des familles entieres, comme on l'avance, & comme on le croit encore : une Salamandre, par l'abondance de sa viscosité froide & glaireuse, qu'elle déjecte de toutes parts, peut réprimer un petit feu pendant un certain tems, comme le peuvent faire les grenouilles, les limaçons, la chair crue, les blancs d'œufs, & toutes les substances tenaces & glaireuses ; mais cette humidité une fois consumée, elles enflent, elles baillent & expirent : plus la Salamandre est grosse, & plus facilement un petit feu est éteint ; c'est ce dernier phénomene qui a donné naissance à ces hiéroglifes, ces devises & ces emblêmes qu'on trouve usités chez les Anciens, & même chez les Modernes : c'est donc en vain que les Charlatans se flattent de faire cesser le feu, en jettant des Salamandres dans les maisons où il auroit pris ; elles périssent aussi-tôt dans les flammes. Nous avons dit que la Salamandre est peu hardie ; si on la bat elle commence par redresser sa queue, comme pour se revancher, ou pour témoigner sa douleur ; si l'on redouble les coups, elle contrefait la morte ; peut-être est-elle en paralysie. Elle est muette, du moins on n'a jamais entendu sa voix. Elle a la vie extrêmement dure : trempée dans le vinaigre ou dans le sel en poudre, elle y périt en convulsion, comme le lézard commun, & les vers, dans l'espace de trois minutes : elle peut rester quelques jours saine & sauve dans l'eau, & elle s'y dépouille d'une pellicule très mince, d'un cendré verdâtre ; on en a conservé pendant plus de six mois dans de l'eau de puits, sans aucune autre nourriture, ayant seulement soin de changer l'eau : on observe que toutes les fois qu'on la plonge dans l'eau, elle s'efforce de faire sortir ses narines au dehors : on croit qu'elle se

nourrit de mouches, de limaçons, de scarabées, & de vers de terre.

Selon le Docteur Jean Paul Wurffbainius, à qui nous devons un Traité complet sur la Salamandre, intitulé *Salamandrologia*, le squelette de la Salamandre ressemble plus en devant au squelette de la grenouille, qu'à celui du lezard. *Voyez* ce Traité.

2°. La Salamandre Aquatique, ou Lézard d'Eau, *Salamandra aquatica*. Cette espece de Salamandre, dont les Auteurs distinguent plusieurs variétés, a environ sept doigts de longueur, le dessus du corps brun ou noirâtre, & le dessous jaunâtre, semé de petits points bruns ou blanchâtres, une peau dure, qui, étant blessée, elle répand une humeur laiteuse, le museau mousse, la tête applatie, la gueule exactement fermée, & qui ne mord point, à moins qu'on ne la lui fasse ouvrir de force; la langue très courte, un peu large, des dents presque imperceptibles, la queue grosse dans le milieu, applatie dessus & dessous, tranchante des deux côtés, dont la pointe est perpendiculaire (cette queue est favorable à l'animal pour nager): les parties genitales sont un peu saillantes dans les deux sexes. M. Linnæus dit que le mâle a la queue & le dos dentelés, la gorge plus noire, & les pieds de derriere garnis latéralement d'un rebord membraneux.

Cette Salamandre est, à proprement parler, amphibie, ainsi que la précédente; mais celle-ci reste plus longtems dans l'eau que sur terre, tandis que la Salamandre terrestre vit plus longtems sur terre que dans l'eau: elle aime les eaux limoneuses, & cherche à se cacher sous les pierres, s'il y en a; rarement monte-t-elle à la surface de l'eau: on la trouve ordinairement dans les fossés des Villes, dans les viviers & dans les étangs; elle se tient cachée dans des souterrains pendant l'hiver, & reparoît au printems; elle marche lentement, & à pas de tortue; elle a la vie très dure: son cri approche de celui de la grenouille.

Derham dit que le Lézard d'eau, tant qu'il est petit, a quatre nageoires très bien faites, deux de chaque côté, sortant du corps un peu au-dessus des jambes de devant;

elles servent à tenir le corps droit & en équilibre ; & cette situation fait ressembler cette sorte de Lezard à un petit poisson : quand ses jambes sont assez accrues ses nageoires tombent.

M. Dufay ayant appris que M. de Maupertuis avoit fait des observations & des expériences sur la Salamandre terrestre de Bretagne, trouva l'occasion de faire aussi des observations physiques & anatomiques sur plusieurs especes de Salamandres aquatiques des environs de Paris : celles-ci passent pour moins venimeuses. Il est assez difficile, dit-il, de statuer combien d'especes on trouve de ces Salamandres ; car le sexe & l'âge font de grandes variétés dans la même ; & pendant presque toute l'année on en trouve dans tous les âges. Cependant en ayant examiné avec soin plus de deux cents, prises en divers endroits, & en différens tems de l'année, cet Académiciens a cru pouvoir les réduire à trois especes, dans chacune desquelles le mâle est différent de la femelle : il nomme la premiere *grosse Salamandre noire* ; elle a cinq pouces de longueur ; le ventre est d'un jaune orangé, & tiqueté de noir : la peau qui regne vers les côtés est grenée de blanc : les pattes sont, ainsi que le corps, brunes par-dessus, & jaunes par dessous : les mâles de cette espece ont sur la longueur du dos une peau large de deux lignes, dentelée, excepté sur la queue. La seconde espece de Salamandre aquatique ne differe de la précédente que par la grosseur. La troisieme espece est à peu près de la grosseur de la seconde.

Ces trois especes sont assez différentes entre elles, pour qu'on ne puisse pas les confondre, ni même prendre le mâle pour la femelle ; mais il y a des variétés considérables, dont quelques-unes sont ordinaires à toutes les especes, & dépendent de l'âge de l'animal ; & d'autres sont particulieres à quelques Salamandres. Leur couleur est en général moins brune lorqu'elles sont jeunes, & les taches sont mieux marquées ; & même celles de la troisieme espece sont d'un jaune fort clair lorsqu'elles viennent de naître, & insensiblement elles brunissent un peu : il leur arrive un changement si singulier, qu'il n'a encore été observé que dans un seul animal, qui est le Têtard. M. Dufay trouva au printems

de 1728, que les petites Salamandres ont des ouies comme les poissons, & que par la suite deux panneaux les couvrent, & enfin se ferment au point que les ouies se perdent insensiblement. Ce même Observateur a remarqué que les Salamandres aquatiques changent de peau pendant le printems & l'été, tous les quatre ou cinq jours au moins; elles s'aident des pattes & de la gueule pour s'en dépouiller, l'on trouve quelquefois ces peaux entrieres nageantes dans l'eau; l'hiver elles n'en changent environ que tous les quinze jours: lorsque les pattes de devant ne peuvent se dépouiller entierement, elles pourrissent & tombent. Elles font leurs œufs dans les mois d'Avril & de Mai : il y en a ordinairement une vingtaine qui forment deux colonnes jointes ensemble : elles se délivrent de leurs œufs par l'anus, en s'aidant des pattes & de la gueule; mais à mesure qu'ils sortent ils demeurent collés au-dessous de la queue. M. Dufay soupçonne que ces Salamandres aquatiques sont ovipares, ou que les Salamandres en général sont vivipares sur terre, & ovipares dans l'eau : cette conjecture mérite d'être confirmée par l'expérience. Les Salamandres aquatiques font quelquefois un petit cri en respirant l'air du fond de l'eau : elles mangent des Mouches, du frai de Grenouilles, & de la lentille d'eau. Une autre singularité, c'est qu'autant il est faux que cet animal vive dans le feu, autant il est vrai qu'il vit dans la glace, & même assez long-tems. Il n'est pas rare d'en trouver en été, ainsi que des Grenouilles, dans des morceaux de glace qui ont été conservés dans des glacieres.

M. Dufay s'est assuré par un examen anatomique, que la pellicule dont la Salamandre se dépouille est un épiderme; que la peau de dessous est difficile à enlever, & que vûe au microscope, elle paroît n'être qu'un tissu de très petites écailles, ou plutôt l'enveloppe des mammelons du cuir : au dessous de cette peau on trouve le cuir qui est tout parsemé de petits grains comme du chagrin. Cet Académicien dit encore qu'il est vraisemblable que la Salamandre s'accouple réellement, & qu'on trouve dans la femelle des différences très sensibles, & les organes très distincts.

Le curieux Observateur M. Demours s'est attaché à dé-

couvrir l'accouplement de la Salamandre aquatique des environs de Paris, jusqu'alors ignoré; & il avoue avoir épié ces animaux pendant environ deux ans, sans avoir pu appercevoir tout ce qui se passoit entr'eux. Je les ai vus, dit-il, très souvent s'approcher, se poursuivre, & badiner ensemble, mais ce prélude de l'accouplement n'étoit jamais consommé par la jouissance usitée chez les animaux de différent sexe. On sait bien en général que la Salamandre pond des œufs semblables au frai de la Grenouille; mais comment ces œufs sont ils fécondés? Voici ce que dit M. Demours: Dans le printems le mâle cherche avec empressement sa femelle, & la caresse d'une maniere qu'il seroit difficile de bien décrire; ensuite il lui barre son chemin, & sa crête relevée il se soutient sur deux pattes d'un même côté; il courbe seulement son corps en relevant le dos, & forme ainsi une espece d'arcade, sous laquelle la femelle passe, & continue son chemin. Le mâle se remet, & court à sa femelle: dès qu'elle s'arrête, il vient la regarder fixement de très près, & reprend la même posture qu'auparavant; ils repetent ce prélude plusieurs fois. Ce manege fini, la femelle reste sur la vase, & le mâle se tient au dessus & à côté, à un pouce environ de distance d'elle & de la vase. Il commence par ouvrir l'anus, & comprime avec force la region des testicules. Sa crête flottant nonchalamment, il frappe de tems en tems la femelle de sa queue, & se renverse même sur elle: mais se remettant aussi-tôt à la même distance que ci-dessus, il fait une compression plus forte qu'à l'ordinaire; c'est dans ce moment que M. Demours a vû le mâle éjaculer sa liqueur seminale, laquelle poussée avec force, & sortant d'un seul jet en assez grande quantité, se mêle avec l'eau, lui communique une petite couleur blanchâtre, & se répand sur les flancs de la femelle qui est alors immobile: le mâle tombe alors dans une sorte d'engourdissement; mais en se reveillant il recommence ses caresses, qui sont suivies d'une seconde éjaculation; après quoi ils se séparent.

Cette observation faite avec toute l'attention possible suffit pour faire voir que le frai de la Salamandre n'est pas fécondé comme celui de la Grenouille; car le mâle de la Grenouille, qui est monté sur le dos de sa femelle,

& qui l'embraſſe étroitement pendant environ 40 jours, éjacule ſa ſemence ſur le frai même, à meſure qu'il ſort des receptacles de la femelle ; au lieu que le frai de la Salamandre ſe trouve fécondé dans la femelle même ; ſans aucune approche ni contact immédiat : on peut répéter cette obſervation dans un baſſin d'eau limpide dans la ſaiſon convenable, en le plaçant dans un endroit bien éclairé.

Les Salamandres d'Europe ſont tachetées ; celles d'Amboine portent ſur la tête un bouclier qui eſt tantôt ſimple & tantôt double. La Salamandre aquatique du Ceylan a le corps écraſé ; la Salamandre terreſtre du même pays & celle d'Arabie eſt un petit *Cordyle* : on trouve auſſi de très jolies Salamandres dans l'Iſle de S. Euſtache ; elles ſont magnifiquement colorées : celle du Méxique a un goître ſemblable au jabot des oiſeaux. Seba fait mention de pluſieurs ſortes de Salamandres d'Amérique, dont il y en a qui pourroient bien être des Lezards, proprement dits, ainſi que les *Gekkos*, d'autant plus qu'ils ont des écailles cutanées & hériſſées d'éminences, & la queue cerclée d'anneaux compaſſés, ou comme emboités les uns dans les autres. Seba en cite huit eſpeces, & dit que ce ſont les vraies *Salamandres* : on les trouve auſſi dans pluſieurs autres endroits des Indes orientales, principalement dans les pays incultes, ou remplis de forêts, comme à Java, à Macaſſar, à Amboine, &c.

On ſe ſert extérieurement des Salamandres : on répand leur cendre ſur des écrouelles ulcerées, pour les déterger & en faciliter la cicatrice. Quelques-uns les font auſſi entrer dans les dépilatoires.

SALBANDE. Les Mineurs donnnent ce nom à la pierre qui ſe trouve entre le filon & la roche dure : c'eſt une pierre qui ſert d'écorce ou de liſiere aux deux côtés du filon. La ſupérieure ſe nomme *Ponte couvrante*, & l'inférieure *Ponte couchante* : elles ſont plus ou moins dures.

SALEP ou SALOP, *Salep Turcarum*, eſt une racine blanchâtre, un peu rouſſâtre, & demi-tranſparente, qui eſt fort en uſage chez les Turcs pour reveiller les eſprits & pour rétablir les forces épuiſées. C'eſt la bulbe d'une eſpece d'*Orchis* (Satyrion) que les Orientaux ont l'art de préparer mieux que toute autre Nation. Pour cela

ils choisissent les plus belles bulbes d'*Orchis*, leur ôtent la peau ou écorce, & les jettent dans l'eau froide, où elles séjournent pendant quelques heures ; ensuite on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, puis on les fait égouter, après quoi on les enfile avec du fil de coton pour les faire sécher à l'air : on choisit pour cette préparation un tems sec & chaud. Elles deviennent transparentes, très dures, ressemblant à des morceaux de gomme adragante. On les peut conserver saines tant qu'on voudra, pourvu qu'on les tienne dans un lieu sec ; au lieu que les racines qu'on a fait sécher sans cette préparation, s'humectent & se moisissent pour peu que le tems soit pluvieux pendant plusieurs jours.

Lorsque ces racines sont ainsi préparées, on peut les réduire en poudre aussi fine que l'on veut : on en prend le poids de 24 grains, qu'on humecte peu-à-peu d'eau bouillante ; la poudre s'y fond entierement, & forme un mucilage qu'on peut étendre par ébullition dans une chopine ou trois demi-septiers, c'est-à-dire, une livre & demie d'eau. On est le maître de rendre cette boisson plus agréable en y ajoutant du sucre & quelques légers aromates. Cette poudre peut aussi s'allier au lait qu'on conseille ordinairement aux malades affectés de la poitrine. M. Geoffroy a observé que l'*Orchis* qu'il avoit préparé par cette méthode, étoit un remede très adoucissant, reprimant l'âcreté de la lymphe, & convenable dans la phthysie & dans les dyssenteries bilieuses.

M. Geoffroy dit aussi que si l'on évapore sur des assiettes de fayance l'eau dans laquelle on a fait cuire ces racines, il y reste un extrait visqueux, dont l'odeur mélangée est la même que celle d'une prairie en fleurs, quand on passe au-dessous du vent : on peut aussi la comparer à celle du Mélilot. La fleur de l'*Orchis*, qui commence à se faner, a aussi cette odeur.

SALIAN. Oiseau du Bresil, de la grandeur du Coq Turc. Il a le bec & les jambes d'une Cicogne ; quoiqu'il ne puisse voler, il court d'une si grande vîtesse qu'un chien de chasse ne peut l'attraper à la course.

SALICAIRE ou LYSIMACHIE ROUGE, *Lysimachia purpurea*. M. de Tournefort est le premier qui ait nommé cette plante *Salicaire*, parcequ'elle naît com-

munément dans les Sauſſaies ou parmi les Saules, & parceque ſes feuilles reſſemblent à celles du Saule : elle croît encore abondamment aux lieux humides & marécageux, aux bords des eaux : ſa racine eſt groſſe comme le doigt, ligneuſe, blanche & vivace ; elle pouſſe des tiges qui croiſſent quelquefois, en bonne terre, juſqu'à la hauteur d'un homme, elles ſont roides, anguleuſes, rameuſes & rougeâtres : ſes feuilles ſont entieres, oblongues, pointues, ſortant de chaque nœud des tiges deux à deux, quelquefois trois à trois, & même quatre à quatre : ſes fleurs qui paroiſſent en été, ſont verticillées, petites, ramaſſées en épis de couleur purpurine, au milieu des branches : à ces fleurs ſuccedent des coques oblongues, pointues, partagées en deux loges remplies de ſemences menues.

La Salicaire eſt eſtimée déterſive, aſtringente, vulnéraire & rafraîchiſſante.

SALICOQUE ou SALICOT, eſpece d'Ecreviſſe de mer, qui a les pattes droites, pointues, & non fourchues : il y en a beaucoup d'eſpeces, qui different en grandeur & en couleur. On mange beaucoup de ce cruſtacée dans les Villes maritimes : ſa chair eſt d'un bon goût, pectorale, fortifiante ; & ſelon Lémery, plus aiſée à digerer que celle des autres Ecreviſſes de mer. A Paris, le Salicot eſt nommé *Chevrette*, & en Normandie *Crevette*.

SALICOR ou SALICORNIN, *Salicornia*. On donne ce nom à un petit arbriſſeau, qui a toujours été du nombre des Soudes ; mais dont M. Tournefort a fait un genre ſéparé, ſous le nom de *Kali geniculatum majus, fruticans, lignoſum & grandius, perpetuum* : ſes rameaux ſont toujours verds, articulés par un grand nombre de nœuds qui deviennent rougeâtres & ſans feuilles. Il y en a une ſeconde eſpece, appellée *Salicornia geniculata annua* ; on la nomme à Rouen *Perce-pierre* : voyez *ce mot*.

Ces deux plantes, qui croiſſent aux lieux maritimes & pierreux, ont la même propriété que la *Soude* : voyez *ce mot*.

On donne le nom de *Salicote* ou de *Salicore* à la Soude en pierre.

SALIGOT ou MACRE : *voyez* TRIBULE TERRESTRE.

SALMERIN, *Salmerinus*, eſt un poiſſon rond, ob-

long, à nageoires molles & du genre des Saumons : il a la tête ronde, le museau court, la bouche petite garnie de dents, & les yeux ronds : sa queue est large & fourchue : ses écailles sont petites, fort adhérentes : il a les nageoires & la queue de couleur rouge, le ventre & les côtés sont d'un blanc rougeâtre, le dos d'un blanc jaunâtre tacheté de rouge. Il y a de ces poissons qui pesent jusqu'à deux livres ; leur poids ordinaire est d'une livre. Le Salmerin se plaît aux lieux froids & pierreux, dans les rivieres & dans les lacs ; il fraie au commencement de l'été : sa chair est tendre & d'un très bon goût, semblable à celui de la Truite ; elle est même si facile à digérer, qu'il y a des Médecins qui en permettent l'usage aux malades. Ce poisson se corrompt prômptement quand il n'est point salé : il est commun du côté de Trente en Italie. Quelques-uns prétendent que c'est une espece de petit Saumon.

SALOP : *voyez* SALEP.

SALPA ou SALPE, est un poisson de mer à nageoires épineuses, mis dans le genre des *Spares* par Artedi : il est grand d'un pied, oblong, & ses écailles sont de différentes couleurs. Ce poisson fréquente les rivages ; il vit solitaire & ressemble à la Dorade, même par ses nageoires, ses aiguillons, ses ouies, ses yeux, ses sourcils, & enfin par sa bouche : il a le museau fait presque comme celui d'un muge, & la tête petite : depuis les ouies jusqu'à la queue, ce poisson a plusieurs traits dorés, également éloignés les uns des autres : ses dents entrent les unes dans les autres : il a la toile du ventre noire, & l'estomac de la même couleur. Ce poisson est le *Sopi* des Marseillois ; Rondelet dit qu'on l'a nommé *Mange merde*, parcequ'il se nourrit d'excremens : sa chair n'est pas agréable au goût, & fournit un mauvais suc.

SALPÊTRE : *voyez* NITRE. On trouve dans le *Dictionnaire universel des Fossiles de M. Bertrand*, beaucoup de détails sur le Salpêtre, & même sur les Nitriaires artificielles, d'après Mrs. Gruner & Pietsch ; on y voit que ce dernier présenta en 1749, à l'*Académie Royale de Berlin*, des Mémoires sur la multiplication & sur la nature du Salpêtre. Il demande pour cette pro-

duction, une terre alcaline & visqueuse qui soit en même-tems poreuse : telle est, dit-il, la terre qui est à quelques doigts de profondeur sous le gazon des pâturages communs ; telle est encore la terre noire qui est autour des Villes & d'autres habitations, & qui n'a pas été cultivée : la meilleure de toutes, est celle qui a été long-tems sous les égouts & les cloaques. On joint un cinquieme de cendres à cette sorte de terre, & on en fait une pâte avec du bourbier ou de l'égout de fumier ; on y incorpore de la paille souple pour en faire un mortier. C'est avec un tel mêlange qu'on éleve des murailles à Salpêtre, larges à leur base, aérées, tant en dehors qu'en dedans, par leur exposition & par leur construction, cependant à l'abri du Soleil. Les fleurs nitreuses paroissent d'abord dans les trous intérieurs du mur ; la paille venant à se pourrir, ajoute encore de nouveaux pores, par où l'air circule davantage & plus librement. Un tel mur est terminé en dos d'âne, & couvert d'un toît de paille, de maniere que l'eau de la pluie ne puisse pas dissoudre le Salpêtre. On détruit ces murailles un an après leur construction, & ordinairement on les lessive par le procédé usité pour extraire le Salpêtre de nos terres nitreuses. On a observé que les brouillards favorisent beaucoup la formation du Salpêtre : *voyez les Mémoires ci-dessus cités.*

SALSE-PAREILLE, *Salsa-Parilla.* On connoît sous ce nom, des racines, ou plutôt des branches de racines de plusieurs aulnes de longueur, grosses comme des joncs, flexibles, cannelées dans leur longueur, dont l'écorce est roussâtre : sous cette écorce, on voit une substance blanche, farineuse, qui, lorsqu'on la frotte entre les doigts, se réduit en poussiere comme de l'*Agaric.* On nous apporte ces racines du Pérou, du Bresil, & de la Nouvelle Espagne.

Les Habitans du Bresil nomment cette plante *Jua pecanga*, & les Botanistes *Smilax aspera :* elle pousse des tiges ligneuses, sarmenteuses, vertes, garnies d'éguillons de part & d'autre, auxquels il vient des feuilles dans un ordre alternatif ; ces feuilles sont longues de six ou huit pouces ; à leur queue on remarque des fibres, qui nouent fermement la Salse-Pareille à d'autres plantes.

Les

Les fleurs sont en grappes ; il leur succede des baies d'abord vertes, rouges ensuite & enfin noires, de la grosseur de cerises médiocres.

Les Espagnols sont les premiers qui aient apporté du Pérou, l'usage de cette racine en Europe ; on la regarde comme un excellent sudorifique, propre à diviser & à atténuer les humeurs visqueuses. Cette plante passoit autrefois pour un spécifique contre la maladie vénérienne ; mais ces propriétés disparoissent pour cette maladie, devant celles du mercure. L'usage de cette plante réussissoit très bien aux Espagnols & aux Peuples de l'Amérique pour guérir cette maladie ; mais elle n'a pas réussi aussi bien dans nos pays plus froids, où la peau est plus resserrée & moins disposée à laisser échapper la sueur.

On apporte dans le commerce quelques autres especes de racines, sous le nom de Salse-pareille, mais qui ne sont réellement que des racines d'autres plantes.

SALSIFI BLANC : *voyez* CERSIFI BLANC.

SALSIFI D'ESPAGNE : *voyez au mot* SCORZONERE.

SALVELIN, nom qu'on donne en Allemagne à un poisson de riviere qui est commun dans l'Autriche, & dont on pêche un grand nombre proche de la Ville de Lintz : ce poisson est noir sur le dos, il a des taches jaunes sur les côtés ; son ventre & ses nageoires sont jaunes : il a une ligne droite, qui commence aux ouies & finit à la queue : ses écailles sont petites.

SAMBOUC, bois odoriférant, que les Marchands Européens portent sur les Côtes de Guinée, pour faciliter leur commerce, par les présens qu'ils en font aux Rois du pays, qui font grand cas de tout ce qui jette une odeur agréable : on y joint de l'Iris de Florence & d'autres parfums. Nous ignorons ce que c'est que le *Sambouc*.

SAME, espece de Muge ou de poisson à nageoires épineuses, qu'on trouve fréquemment dans la Garonne, le Rhône & la Loire ; on en pêche dans les étangs du Languedoc. Ce poisson semble ne prendre d'autre nourriture que l'eau & la bourbe qu'il avale continuellement.

SAMESTRE, nom qu'on donne à l'espece de Corail

rouge, qu'on envoie d'Europe à Smyrne, & qui fait un bon commerce, soit qu'elle soit brute ou travaillée : *voyez* CORAIL.

SAMOLE, espece de Mouron d'eau, à qui l'on attribue une vertu nitreuse & anti-scorbutique. Les Anciens Gaulois estimoient cette plante toute puissante contre les maladies des bestiaux ; mais avec des précautions superstitieuses, qui consistoient à la cueillir à jeûn, de la main gauche, sans la regarder, à ne la pas déposer dans un autre lieu que celui où ces animaux alloient boire, & à la broyer en l'y mettant. *Voyez* MOURON.

SAMOLOIDE. Les Anglois se sont long-tems servis sous ce nom d'une espece de Véronique en guise de Thé : cette plante est très commune chez eux. *Voyez* VÉRONIQUE.

SAMPA, espece de Palmier qui vient en Guyane dans l'eau : son bois est moins compacte que celui du Pineau, il sert aux mêmes usages, tant pour rendre les chemins praticables que pour faire des planchers, & pour en tirer des lattes propres à supporter le bardeau : mais ce qui le distingue de tous les autres Palmiers, c'est qu'il fournit des tuyaux naturels pour la communication des eaux. Son bois creux dans le milieu est rempli de moëlle ; pour l'ôter on se sert d'un bâton noueux, qui en tournant sert à la tirer peu-à-peu : dès que cette opération est faite, on emploie aussi-tôt ces tuyaux, sans quoi ils se sécheroient & se fendroient. L'arbre peut avoir un pied & demi de circonférence : son écorce, ou plutôt ce qui entoure la moëlle, a environ un pouce d'épais. Il se détruiroit dans un terrein sec, s'il n'étoit pas toujours rempli d'eau ; il se conserve dans une terre humide. Pour joindre les tuyaux, on les fait entrer les uns dans les autres, on met sur la jonction des cercles de fer, & on les calfate avec du coton qu'on a soin d'enduire de brai.

Le *Sampa* & le *Pineau* donnent pour fruits, des graines dont les oiseaux, sur-tout les *gros-becs*, sont fort friands. *Maison Rust. de Cayenne.*

SANCLÉS : *voyez* MELET.

SANDAL : *voyez* SANTAL.

SANDARAC ou VERNIX, est une résine séche,

d'une odeur penétrante & suave, qui découle du *grand Genevrier*. Voyez ce que nous en avons dit sous ce mot. On nous l'apporte des côtes d'Afrique par Marseille.

On donnoit autrefois le nom de *Sandaraque* à l'Arsenic & au Minium ou au Vermillon.

SANDASTRE, *Sandastros*. Les Auteurs ont décrit, sous ce nom, une pierre précieuse, de couleur obscure en dehors; mais luisante, rayonnante & transparente en dedans, marquetée en plusieurs endroits de taches dorées, en forme de gouttes ou d'étoiles. On l'estime d'autant plus, qu'elle contient davantage d'étoiles: on la trouve dans le pays des Garamantes en Ethyopie, & dans l'Isle de Ceylan aux Indes: on l'estime propre à arrêter l'effet du poison. Nous avons vû de ces sortes de pierres, appellées *Sandastres*: elles n'étoient que de belles agates, qui renfermoient des entroques silicées.

SANG-DE-DRAGON, *Sanguis Draconis*. On a donné ce nom à une substance résineuse, séche, friable, qui se fond au feu, qui est inflammable, d'un rouge foncé, de couleur de sang, lorsqu'elle est pilée: elle est rarement transparente; elle est sans goût & sans odeur, excepté quand on la brûle; car alors elle répand une odeur qui approche beaucoup de celle du storax liquide, & la fumée a une saveur acide, comme celle du Benjoin.

On trouve chez les Droguistes plusieurs sortes de *Sang-de-Dragon*.

1°. Le dur, qui est formé en petites masses de la grosseur d'une aveline, enveloppées dans des feuilles longues, étroites, presque comme celles du jonc ou du palmier, & d'un jaune clair; c'est ce que les Apothicaires appellent *Sang-de-Dragon en larmes* ou *Gouttes de Sang-de-Dragon*. Il y en a aussi en masses quatre fois plus grosses, un peu moins pures; leurs enveloppes sont souvent verdâtres.

2°. Le *Sang-de-Dragon mollasse*: il est tenace, & d'une odeur moins agréable que le précédent: il se séche avec le tems, & devient presque semblable à celui qui est solide: on l'appelle *Sang-de-Dragon en herbe*.

3°. On trouve encore, dans les boutiques, un *faux Sang-de-Dragon*, qu'il est très facile de distinguer du

véritable. Ce sont des masses gommeuses, rondes, applaties, d'une couleur rouge-brune & sale, composée de différentes especes de gommes, auxquelles on donne souvent la teinture avec le bois de Bresil, & un peu de Sang-de-Dragon. Ces masses ne s'enflamment point, mais elles font des bulles, & elles pétillent : elles s'amollissent, & se dissolvent dans l'eau, qu'elles rendent mucilagineuse, comme les gommes.

Le véritable Sang-de-Dragon découle d'un arbre, dont les Botanistes distinguent quatre especes.

La premiere est le *Palma Prunifera, foliis yuccæ, à qua sanguis Draconis.* C'est un grand arbre qui croît dans les Isles Canaries, sur-tout dans celle du Port-Saint, près de Madere. Il ressemble de loin au pin, tant ses rameaux sont égaux & toujours verds. Son tronc est gros & haut de douze à quinze pieds, garni de rameaux dénués de feuilles vers le bas, mais terminés, à leur extrémité, par un grand nombre de feuilles, longues d'un pied & demi, larges d'un pouce, & de la figure d'un glaive, ayant dans leur milieu une côte saillante & épaisse. Ses fruits sont ronds, gros comme de beaux pois, jaunâtres & un peu acides, contenant un noyau semblable à celui du petit palmier. Son tronc, qui est raboteux, se fend en plusieurs endroits, & répand, dans le tems de la canicule, une liqueur qui se condense en une larme rouge, molle d'abord, ensuite séche & friable ; c'est le vrai & naturel *Sang-de-Dragon* des boutiques.

La seconde espece est le *Palma Amboinensis, sanguinem Draconis fundens altera.* Cet arbre est hérissé de toute part d'épines d'un brun foncé, droites, longues d'un pouce, applaties & minces. Son tronc est droit, de la grosseur du bras ; il est jaunâtre, noueux par intervalles à l'endroit où des branches feuillées prennent naissance. Quand on enleve ces branches, on voit la partie intérieure & médullaire du tronc, dont la surface est luisante, brunâtre, mollasse, fibrée, charnue, bonne à manger, sans goût & très blanche. Les fruits naissent d'une façon singuliere, ramassés en grappes sur une tige qui vient de l'aisselle des branches feuillées, & qui, sur le tronc, sort, à la distance d'une palme, des branches

feuillées. Ces grappes sont renfermées dans une gaîne, composée de deux feuillets opposés, minces, cannelés, bruns, & formant une pointe aiguë. La grappe a neuf pouces de longueur, & est composée de quatre à six autres petites grappes qui accompagnent la tige dans toute sa longueur; chaque petite grappe se trouve séparée par d'autres feuillets, & se divise en un pédicule court, qui porte un fruit échancré en six parties. Ce fruit est ovoïde, gros comme une aveline, écailleux, représentant un cône de sapin renversé. Sous ces écailles, on trouve une membrane charnue, blanchâtre, qui enveloppe un globule charnu, verdâtre avant sa maturité, pulpeux, plein de suc, d'un goût de légumes & fort astringent, qui se répand très promptement de la langue aux gencives & à toute la bouche, & disparoît aussi-tôt. Bontius a tâché de donner une estampe de cette grappe, sous le nom *Malayen Rotang*; mais cette figure est défectueuse & imparfaite.

Kæmpfer dit que les Orientaux, les Malages & les peuples de l'Isle de Java, tirent, de la maniere suivante, le suc résineux du fruit de cet arbre. On place les fruits sur une claie posée sur un grand vaisseau de terre, lequel est rempli d'eau jusqu'à moitié: on met sur le feu ce vaisseau légerement couvert, afin que la vapeur de l'eau bouillante amollisse le fruit, & le rende flasque; par ce moyen, la matiere sanguine, qui ne paroissoit pas dans ce fruit coupé, en sort par cette vapeur chaude, & se répand sur la superficie des fruits. On l'enleve avec de petits bâtons, & on la renferme dans des follicules faites de feuilles de roseau pliées, qu'on lie ensuite avec du fil, & que l'on expose à l'air jusqu'à ce qu'elles soient desséchées. D'autres tirent ce suc résineux par la simple décoction du fruit: ils le font bouillir jusqu'à ce que l'eau en ait tiré le suc rouge: ils jettent ensuite le fruit; ils font bouillir & évaporer cette eau, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un suc épais, qu'ils renferment pareillement dans des follicules.

La troisieme espece d'arbre, qui donne la résine nommée *Sang-de-Dragon*, s'appelle *Erqua-Huitl, seu Sanguinis arbor*. Cet arbre est grand: ses feuilles sont semblables à celles du bouillon blanc, grandes, anguleuses:

il croît dans la nouvelle Espagne. La résine s'en retire avec ou sans incision.

La 4e. espece s'appelle *Draco arbor indica siliquosa, Populi folio, Angsana Javanensibus.* Cet arbre, qui croît dans l'Isle de Java, & même proche la ville de Batavia, est grand; son bois est dur, & son écorce rougeâtre. Ses feuilles sont semblables à celles du peuplier, mais plus petites. Ses fleurs sont petites, jaunes & odorantes, un peu ameres. Ses fruits, qui sont portés par de longs pédicules, sont d'une couleur cendrée, durs, applatis, & cependant convexes des deux côtés, membraneux à leur bord, & garnis de petites côtes saillantes. Chaque fruit contient deux ou trois graines oblongues, recourbées & rougeâtres. Quand on fait une incision au tronc ou aux branches de cet arbre, il en découle une liqueur qui se condense aussi-tôt en des larmes rouges, que l'on nous apporte en globules, enveloppés dans du jonc.

La plupart des Auteurs disent que l'on a nommé ainsi le *Sang-de-Dragon*, parceque si on ôte la peau de son fruit, on voit paroître au-dessous la figure d'un dragon, tels que les Peintres le représente : mais il y a beaucoup de fiction & d'imagination dans ce fait.

La résine appellée *Sang-de-Dragon*, est incrassante, dessicative & astringente : on l'emploie avec succès intérieurement, depuis demi-gros jusqu'à un gros, pour la dyssenterie, les hémorrhagies, les flux de ventre violens & les ulceres internes. Appliqué extérieurement, il desséche les ulceres, procure la réunion des plaies; il affermit les dents ébranlées, & fortifie les gencives; aussi en met-on toujours dans la poudre dentrifique : on s'en sert encore dans certains ouvrages de vernis.

Ce que l'on appelle *Bois de la Palile*, sont de petits bâtons, que les Habitans du Port-Saint trempent dans du Sang-de-Dragon liquéfié. Ces petits bâtons sont gros comme des tuyaux de plumes, légers, blancs : on les envoie en Europe, où l'on s'en sert pour nétoyer les dents, & pour fortifier les gencives.

SANGLIER, *Aper.* Nous allons réunir, sous cet article, le *Cochon de Siam* & le *Porc* ou le *Cochon ordinaire*, parcequ'ils ne sont tous qu'une même espece,

L'un est l'animal sauvage ; les deux autres sont l'animal domestique ; & quoiqu'ils different par quelques marques extérieures, peut-être aussi par quelques habitudes, ces différences ne sont pas essentielles : elles ne sont que relatives à leur condition ; leur naturel n'est pas même fort altéré ; enfin ils produisent ensemble des individus qui peuvent en produire d'autres : caractere qui constitue l'unité & la constance de l'espece.

Ces animaux ont des singularités qui leur sont propres & particulieres : ils sont une espece d'exception à deux regles générales de la nature ; c'est que plus les animaux sont gros, moins ils produisent, & que les *fissipedes* sont de tous les animaux ceux qui produisent le plus. Le cochon, quoique d'une taille fort au-dessus de la moindre, produit plus qu'aucun des animaux fissipedes ou autre ; par cette fécondité, aussi-bien que par la conformation des testicules ou ovaires de la Truie, il semble même faire l'extrémité des especes de vivipares, & s'approcher des especes ovipares.

Voici encore une autre singularité. La graisse du Cochon est différente de celle de presque tous les animaux quadrupedes, non-seulement par sa consistance & sa qualité, mais aussi par sa position dans le corps de l'animal. La graisse de l'homme, & des animaux qui n'ont point de suif, comme le chien, le cheval, &c., est mêlée avec la chair assez également. Le suif, dans le bélier, le bouc, le cerf, &c., ne se trouve qu'aux extrémités de la chair ; mais le lard du cochon n'est ni mêlé avec la chair, ni ramassé aux extrémités : il la recouvre par tout, & forme une couche épaisse, distincte & contenue entre la chair & la peau : le cochon a cela de commun avec la Baleine, & les autres animaux cétacées, dont la graisse n'est qu'une espece de lard, à-peu-près de la même consistance, mais plus huileux que celui du cochon.

Une autre singularité encore, & qui n'est pas moins grande que les autres, c'est que le Cochon ne perd aucune de ses premieres dents : elles croissent même pendant toute sa vie. Il a six dents au-devant de la mâchoire inférieure, qui sont incisives & tranchantes : il a aussi, à la mâchoire supérieure, six dents correspondantes ; mais,

contre l'ordinaire, au lieu d'être incisives & tranchantes, comme celles de la mâchoire inférieure, elles sont longues, cylindriques & émoussées à la pointe.

Il n'y a que le cochon, & deux ou trois autres especes d'animaux, tels que l'Eléphant, la Vache marine, qui aient des défenses ou des dents canines très allongées. Dans le Sanglier & le Cochon, elles se courbent en portion de cercles, & sont plates & tranchantes. M. de Buffon en a vu de neuf à dix pouces de longueur : elles sont enfoncées très profondément dans l'alvéole, & elles ont aussi, comme celles de l'Eléphant, une cavité à leur extrémité supérieure ; mais l'Eléphant & la Vache marine n'ont de défenses qu'à la mâchoire supérieure ; ils manquent même de dents canines à la mâchoire inférieure ; au lieu que le Cochon mâle & le Sanglier en ont aux deux mâchoires ; & celles de la mâchoire inférieure sont plus utiles à l'animal : elles sont aussi plus dangereuses, car c'est avec les défenses d'en bas que le sanglier blesse.

La Truie, la Laie & le Cochon coupé, ont aussi ces quatre dents canines à la mâchoire inférieure ; mais elles croissent beaucoup moins que celles du mâle, & ne sortent presque point au-dehors. Le Sanglier a les défenses plus grandes, le boutoir plus fort, & la hure plus longue que le Cochon domestique : il a aussi les pieds plus gros, les pinces plus séparées, & le poil toujours noir.

De tous les quadrupedes, dit M. de Buffon, le Cochon paroît être l'animal le plus brut ; les imperfections de la forme semblent influer sur le naturel ; toutes ses habitudes sont grossieres ; tous ses goûts sont immondes ; toutes ses sensations se réduisent à une luxure furieuse, & à une gourmandise brutale, qui lui fait dévorer indistinctement tout ce qui se présente, & même sa progeniture au moment qu'elle vient de naître.

Sa voracité dépend apparemment du besoin continuel qu'il a de remplir la grande capacité de son estomac ; & la grossiereté de ses appétits, de l'hébétation du sens du goût & du toucher. La rudesse du poil, la dureté de la peau, l'épaisseur de la graisse rendent ces animaux peu sensibles aux coups : l'on a vu des souris se loger sur leur dos & leur manger le lard & la peau, sans qu'ils paruf-

sent le sentir. Ils ont donc le toucher fort obtus, & le goût aussi grossier que le toucher. Leurs autres sens sont bons : les Chasseurs n'ignorent pas que les Sangliers voient, entendent, & sentent de fort loin, puisqu'ils sont obligés, pour les surprendre, de les attendre en silence pendant la nuit, & de se placer au dessus du vent, pour dérober, à leur odorat, les émanations qui les frappent de loin, & toujours assez vivement pour leur faire sur-le-champ rebrousser chemin.

Cette imperfection dans les sens du goût & du toucher, est encore augmentée par diverses maladies : savoir, d'être infestés de poux, d'avoir les humeurs froides, d'être sujets à la squinancie, à la toux, au flux de ventre. Mais la principale maladie est celle qui les rend ladres, c'est à-dire, presque absolument insensibles, & de laquelle il faut peut-être moins chercher la premiere origine dans la texture de la chair ou de la peau de cet animal, que dans sa malpropreté naturelle, & dans la corruption qui doit résulter des nourritures infectés dont il se remplit quelquefois ; car le Sanglier qui n'a pas de pareilles ordures à dévorer, & qui vit ordinairement de grains, de fruits, de glands, de racines, n'est point sujet à cette maladie, non plus que le jeune cochon pendant qu'il tette. On ne la prévient même qu'en tenant le cochon domestique dans une étable bien propre, & en lui donnant abondamment des nourritures saines. Sa chair devient même excellente au goût, & le lard ferme & cassant, si, comme je l'ai vu pratiquer, dit M. de Buffon, on le tient pendant quinze jours ou trois semaines avant que de le tuer, dans une étable pavée & toujours propre, sans litiere, en ne lui donnant alors pour toute nourriture que du grain de froment pur & sec, & ne le laissant boire que très peu. On choisit pour cela un jeune cochon d'un an, en bonne chair & à moitié gras.

La maniere ordinaire de les engraisser, est de leur donner abondamment de l'orge, du gland, des choux, des légumes cuites, & beaucoup d'eau mêlée de son. En deux mois ils sont gras, le lard est abondant & épais, mais sans être bien ferme, ni bien blanc ; & la chair, quoique bonne, est toujours un peu fade. On peut encore les engraisser avec moins de dépense dans les cant-

pagnes où il y a beaucoup de glands, en les menant dans les forêts pendant l'automne, lorsque les glands tombent, & que la chataigne & la faine quittent leur enveloppe : ils mangent également de tous les fruits sauvages, & ils engraissent en peu de tems, sur tout si le soir, à leur retour, on leur donne de l'eau tiede mêlée d'un peu de son & de farine d'ivraie. Cette boisson les fait dormir & leur donne un tel embonpoint, qu'on en a vu ne pouvoir plus marcher, ni presque se remuer. Ils engraissent aussi beaucoup plus promptement en automne, tant à cause de l'abondance des nourritures, que parcequ'alors la transpiration est moindre qu'en été.

On n'attend pas, comme pour le reste du bétail, que le cochon soit âgé pour l'engraisser, plus il vieillit, plus cela est difficile, & moins sa chair est bonne. La castration qui doit toujours précéder l'engrais, se fait ordinairement à l'âge de six mois, au printems ou en automne, & jamais dans le tems des grandes chaleurs & des grands froids, qui rendroient la plaie également dangereuse & difficile à guérir. Il est rare qu'on laisse vivre les cochons plus de deux ans, cependant ils pourroient croître encore pendant quatre ou cinq ans ; ceux que l'on remarque parmi les autres par la grandeur & la grosseur de leur corpulence, ne sont que des cochons plus âgés, qu'on a mis plusieurs fois à la glandée.

La durée de la vie du Sanglier peut s'étendre jusqu'à vingt-cinq ou trente ans ; Aristote dit vingt ans pour les cochons en général, & il ajoute que les mâles engendrent, & que les femelles produisent jusqu'à quinze. Ils peuvent s'accoupler dès l'âge de neuf mois ou d'un an. La Truie est, pour ainsi dire, en chaleur en tout tems, elle recherche les approches du mâle quoiqu'elle soit pleine, ce qui peut passer pour un excès parmi les animaux, dont la femelle, dans presque toute les especes, refuse le mâle aussi-tôt qu'elle a conçu. Elle porte pendant quatre mois, met bas au cinquieme, & produit ainsi deux fois par an ; ses portées sont souvent de dix-huit & même quelquefois de vingt petits. La Laie qui, à tous égards, ressemble à la Truie, ne porte qu'une fois l'an, apparemment par la disette de nourriture,

& par la néceſſité où elle ſe trouve d'allaiter pendant long-tems tous les petits qu'elle a produits : au lieu qu'on ne ſouffre pas que la Truie domeſtique nourriſſe tous ſes petits pendant plus de ſeize jours ou trois ſemaines : on ne lui en laiſſe alors que huit ou neuf à nourrir : on vend les femelles, qui ſont alors bonnes à manger : ce ſont les petits *Cochons de lait.*

Le mâle qu'on choiſit pour propager l'eſpece, doit avoir le corps court, ramaſſé, & plutôt quarré que long, la tête groſſe, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & épais, le ventre avalé, les feſſes larges, les jambes courtes & groſſes, les ſoies épaiſſes & noires; les Cochons blancs ne ſont jamais auſſi forts que les noirs.

La Truie doit avoir le corps long, le ventre ample & large, les mamelles longues; il faut auſſi qu'elle ſoit d'un naturel tranquille & d'une race féconde. Dès qu'elle eſt pleine on la ſépare du mâle, que l'on appelle *Verrat*, qui pourroit la bleſſer; & lorſqu'elle met bas, on la nourrit largement, on la veille pour l'empêcher de dévorer quelques-uns de ſes petits, & l'on a grand ſoin d'en éloigner le pere, qui les ménageroit encore moins. On la fait couvrir au commencement du printems, afin que les petits naiſſant en été, aient le tems de grandir, de ſe fortifier, & d'engraiſſer avant l'hiver. Mais lorſque l'on veut la faire porter deux fois par an, on lui donne le mâle au mois de Novembre, afin qu'elle mette bas au mois de Mars, & on la fait couvrir une ſeconde fois au commencement de Mai. Il y a même des Truies qui produiſent régulierement tous les cinq mois. La Laie qui, comme nous l'avons dit, ne produit qu'une fois par an, reçoit le mâle au mois de Janvier ou de Février, & met bas en Mai ou Juin; elle allaite ſes petits pendant trois ou quatre mois, elle les conduit, elle les ſuit, & les empêche de ſe ſéparer & de s'écarter, & il n'eſt pas rare de voir des Laies accompagnées en même-tems de leurs petits de l'année & de ceux l'année précédente. On ne ſouffre pas que la Truie domeſtique allaite ſes petits pendant plus de deux mois, on les ſevre en leur don-

nant ſoir & matin du petit lait mêlé de ſon, ou ſeulement de l'eau tiede avec des légumes bouillies.

Ces animaux aiment beaucoup les vers de terre & certaines racines, comme celles de la carotte ſauvage; c'eſt pour trouver ces vers & pour couper ces racines, qu'ils fouillent la terre avec leur boutoir. Le Sanglier dont la hure eſt plus longue & plus forte que celle du Cochon, fouille plus profondément, il fouille auſſi preſque toujours en ligne droite dans le même ſillon, au lieu que le Cochon fouille çà & là & moins profondément. Comme il fait beaucoup de dégat, il faut l'éloigner des terreins cultivés, & ne le mener que dans les bois & ſur les terres qu'on laiſſe repoſer. Lorſque ces animaux ſont aux champs, & qu'il ſurvient un orage ou une pluie fort abondante; il eſt aſſez ordinaire de les voir déſerter le troupeau les uns après les autres, & s'enfuir en courant & toujours criant, juſqu'à la porte de leur étable. Il eſt rare d'entendre le Sanglier jetter un cri, ſi ce n'eſt lorſqu'il ſe bat, & qu'un autre le bleſſe; la Laie crie plus ſouvent; & quand ils ſont ſurpris & effrayés ſubitement, ils ſoufflent avec tant de violence, qu'on les entend à une grande diſtance.

Quoique ces animaux ſoient fort gourmands, ils n'attaquent & ne dévorent point comme les loups, les autres animaux; cependant ils mangent quelquefois de la chair corrompue: mais c'eſt peut-être plutôt néceſſité qu'inſtinct; cependant on ne peut nier qu'ils ne ſoient avides de ſang & de chair ſanguinolente & fraiche, puiſque les Cochons mangent leurs petits, & même des enfans au berceau; dès qu'ils trouvent quelque choſe de ſucculent, d'humide, de gras & d'onctueux, ils le léchent & finiſſent bientôt par l'avaler. J'ai vu pluſieurs fois, dit M. de Buffon, un troupeau entier de ces animaux s'arrêter, à leur retour des champs, autour d'un monceau de terre glaiſe nouvellement tirée: tous lêchoient cette terre qui n'étoit que très légerement onctueuſe, & quelques-uns en avaloient une grande quantité.

Leur gourmandiſe eſt, comme l'on voit, auſſi groſſiere que brutale, ils n'ont aucun ſentiment bien diſtinct,

les petits reconnoissent à peine leur mere ou du moins sont sujets à se méprendre, & à tetter la premiere Truie qui leur laisse saisir ses mamelles. La crainte & la nécessité donnent apparemment un peu plus d'instinct aux Cochons sauvages ; il semble que les petits soient fidelement attachés à la mere, qui paroît être aussi plus attentive à leurs besoins, que ne l'est la Truie domestique. Dans le tems du rut, le mâle cherche, suit la femelle, & demeure ordinairement trente jours avec elle dans les bois les plus épais, les plus solitaires & les plus reculés. Il est alors plus farouche que jamais, & il devient même furieux lorsqu'un autre mâle veut occuper sa place ; ils se battent, se blessent, & se tuent quelquefois. Pour la Laie, elle ne devient furieuse que lorsqu'on attaque ses petits : & en général dans presque tous les animaux sauvages, le mâle devient plus ou moins féroce, lorsqu'il cherche à s'accoupler, & la femelle lorsqu'elle a mis bas.

Chasse du Sanglier.

Quand un Sanglier est jeune, on l'appelle *Marcassin*, à deux ans *Ragot*, à quatre ans *Quartan*, ou à son tiers, il est alors fort dangereux ; à six *Grand Sanglier*, à sept *Grand vieux Sanglier*. On chasse le Sanglier à force ouverte avec des chiens, ou bien on le tue par surprise au clair de la lune. Comme il ne fuit que lentement, qu'il laisse une odeur très forte, qu'il se défend contre les chiens & les blesse toujours dangereusement, il ne le faut pas chasser avec les bons chiens courrans, des mâtins un peu dressés suffisent pour le chasser. Il ne faut attaquer que les plus vieux : on les connoît aisément aux traces. Un jeune Sanglier de trois ans est difficile à forcer, parcequ'il court très loin sans s'arrêter, au lieu qu'un Sanglier plus âgé ne fuit pas loin, se laisse chasser de près, n'a pas grand'peur des chiens, & s'arrête souvent pour leur faire tête. Quand on attaque ces animaux, on se sert de chariots chargés d'arquebusiers, qu'on pose dans les passages pour les tirer ; il n'y a personne qui ose demeurer à pied, parceque le Sanglier accourt au bruit & à la voix des personnes, & fait de

cruelles blessures. Dès que le Sanglier est tué, les Chasseurs ont grand soin de lui couper les suites, c'est-à dire, les testicules, dont l'odeur est si forte, que si l'on passe seulement cinq ou six heures sans les ôter, toute la chair en est infectée. Au reste, il n'y a que la hure qui soit bonne dans un vieux Sanglier: au lieu que toute la chair du Marcassin & celle du jeune Sanglier qui n'a pas encore un an, est délicate, & même assez fine. Celle du Verrat ou Cochon domestique mâle, est encore plus mauvaise que celle du Sanglier; ce n'est que par la castration & l'engrais qu'on la rend bonne à manger. Les Anciens étoient dans l'usage de faire la castration aux jeunes Marcassins qu'on pouvoit enlever à leurs meres, après quoi on les reportoit dans les bois; ces Sangliers coupés grossissent beaucoup plus que les autres, & leur chair est meilleure que celle des Cochons domestiques.

On appelle en terme de chasse *bêtes de compagnie*, les Sangliers qui n'ont pas passé trois ans, parceque jusqu'à cet âge ils ne se séparent pas les uns des autres, & qu'ils suivent tous leur mere commune; ils ne vont seuls que quand ils sont assez forts pour ne plus craindre les loups. Ces animaux forment donc d'eux-mêmes des especes de troupes; & c'est delà que dépend leur sûreté: lorsqu'ils sont attaqués, ils se secourent, se défendent; les plus gros font face en se pressant en rond les uns contre les autres, & en mettant les plus petits au centre. Les Cochons domestiques se défendent aussi de la même maniere; & on n'a pas besoin de Chien pour les garder.

Tout le monde sait que le Cochon est utile dans toutes ses parties: on vante le lard du Cochon de Syracuse, & le jambon de Mayence. En général le Cochon nourrit beaucoup de gens de mer & de la campagne. Du tems de Galien, les Athletes qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts, ni plus vigoureux, que quand ils vivoient de chair de Cochon: elle convient aux gens robustes & de gros travail. La graisse de l'épiploon & des intestins, qui est différente du lard, fait le sain-doux & le vieux-oing; la peau a ses usages; on en fait des cribles; comme l'on fait aussi des vergettes, des brosses, des pinceaux, avec les soies.

Les Negres & beaucoup d'Européens prétendent que

la rapûre des défenses de Sanglier, dont on fait commerce en Portugal, sous le nom de *dentes di cavaillos*, étant avalée dans quelque liqueur, est un antidote infaillible. Les Portugais prétendent, mais sans fondement, qu'une pierre frottée contre ces sortes de dents, communique à l'eau une vertu admirable contre la fievre.

Cette espece d'animal, quoiqu'abondante & fort répandue en Europe, en Afrique & en Asie, ne s'est point trouvée dans le continent du nouveau Monde; elle y a été transportée par les Espagnols, qui ont jetté des Cochons noirs dans le Continent, & dans presque toutes les grandes Isles de l'Amérique: ils se sont multipliés, & sont devenus sauvages en beaucoup d'endroits; ils ressemblent à nos Sangliers; ils ont le corps plus court, la hure plus grosse, & la peau plus épaisse que les Cochons domestiques qui, dans les climats chauds, sont tous noirs comme les Sangliers.

Les Cochons de la Chine, qui sont aussi ceux de Siam & de l'Inde, sont un peu différens de ceux de l'Europe: ils sont plus petits, & ils ont les jambes plus courtes; leur chair est plus blanche & plus délicate.

Ces animaux n'affectent donc point de climat particulier; seulement il paroît que dans les pays froids, le Sanglier, en devenant animal domestique, a plus dégénéré que dans les pays chauds: un dégré de température de plus suffit pour changer leur couleur. Les Cochons sont communément blancs dans nos Provinces septentrionales de France, & même en Vivarais, tandis que dans la Province du Dauphiné, qui est très voisine, ils sont tous noirs; ceux du Languedoc, de Provence, d'Espagne, d'Italie, des Indes, de la Chine, de l'Amérique, sont aussi de la même couleur. Le Cochon de Siam ressemble plus au Sanglier que le Cochon de France. On en voit à la Chine, dont le ventre des femelles traîne à terre, tant leurs pattes sont courtes; & la queue des mâles, qui tombe vers la terre perpendiculairement, a un mouvement perpétuel, comme la lentille d'une horloge. Un des signes les plus évidens de la dégénération, sont les oreilles; elles deviennent d'autant plus souples, d'autant plus molles, que l'animal est plus altéré, ou, si l'on veut, plus adouci par l'éducation & par l'état de

domesticité ; & en effet, le Cochon domestique a les oreilles beaucoup moins roides, beaucoup plus longues & plus inclinées que le Sanglier, qu'on doit regarder comme le modele de l'espece.

SANGLIER DE MER : on donne ce nom au *Porc marin* : *voyez* ce mot.

SANGLIER DES INDES : *voyez* BABI-ROESA, *page 256, premier Volume de ce Dictionnaire.*

SANGLIER DU MEXIQUE : *voyez* TAJACU.

SANGSUE ou SUCE-SANG, *Sanguisuga*, est un insecte aquatique & amphibie au besoin, sans pieds, sans nageoires, & sans arrêtes, qui a la figure d'un gros ver, long comme le petit doigt, marqueté de points & de lignes, glissant, hermaphrodite, vivipare comme l'anguille, & qui vit dans les marais & autres lieux aquatiques. La Sangsue se suspend aux parties où elle s'attache; sa peau est composée d'anneaux, par le moyen desquels elle nage dans l'eau, & se contracte tellement hors de l'eau, quand on la touche, qu'elle n'a guere plus d'un pouce de longueur : alors on y apperçoit des éminences & des tubercules : son dos est de couleur brune noirâtre, ayant des deux côtés une ligne d'un blanc jaunâtre, parsemée ordinairement de points noirâtres ; son ventre est aussi tiqueté de points blancs jaunâtres.

On lui trouve à la tête, l'ouverture de la bouche, située entre les deux levres, & composée comme elles, de fibres très souples, moyennant quoi elle prend toutes les formes convenables au besoin de l'animal. Cette ouverture est triangulaire, & armée de trois dents très aiguës & assez fortes, capables de percer non-seulement la peau d'un homme, mais encore celle d'un cheval ou d'un bœuf : c'est comme un instrument à trois tranchans, qui fait trois plaies à la fois. On voit distinctement les trois plaies marquées sur la peau, au bout de trois à quatre jours, lorsque le gonflement est passé. M. Morand, de l'Académie Royale des Sciences, a découvert dans le fond de la bouche de la Sangsue un mamelon très apparent, d'une chair assez ferme, & un peu flottant, auquel il assigne l'office d'une langue qui fait le piston, & sert à sucer le sang coulant de la triple plaie, pendant que la partie de la bouche contiguë aux levres, fait

fait le corps de pompe : ensuite se présente le pharynx, dont les fibres circulaires resserrent le canal, & déterminent vers l'estomac le sang qui vient d'être pompé ; ce sang entre alors dans une poche membraneuse qui sert d'estomac & d'intestins à la Sangsue. Si l'on fait de ces poches divisées en cellules ou sacs autant d'estomacs, on pourra en compter jusqu'à vingt-quatre dans une Sangsue assez grosse. Le sang sucé reste dans ces réservoirs plusieurs mois, sans presque se cailler : c'est une provision de nourriture qui noircit un peu, mais sans contracter aucune mauvaise odeur ; & comme le sang d'un animal quelconque est le résultat de la nourriture qu'il a digérée, la Sangsue, qui en fait son aliment le plus pur, peut se passer d'anus pour rejetter les impuretés : aussi ne lui reconnoît-on point d'ouverture qui en fasse la fonction. Peut être, dit M. Morand, que les parties héterogenes s'en séparent par une transpiration perpétuelle au travers de sa peau, sur laquelle il s'amasse une matiere gluante qui s'épaissit par dégrés, & se sépare par filamens dans l'eau où l'on conserve des Sangsues.

M. Morand a mis des Sangsues dans de l'huile, & les y a laissées plusieurs jours ; elles y ont vécu : & lorsqu'il les a remises dans l'eau, elles ont quitté cette pellicule, qui représentoit alors une dépouille entiere de l'animal, comme seroit la peau d'une anguille. On voit, à l'occasion de cette expérience, qu'il n'en est pas des Sangsues comme des vers terrestres, & qu'elles n'ont pas leurs trachées à la surface extérieure du corps. Il est vraisemblable qu'elles respirent par la bouche ; mais on ignore quelle partie leur sert de poumons Tout ce que l'on sait, c'est qu'elles ont certains mouvemens alternatifs & isochrones, qui répondent à ceux de la respiration.

Quand une Sangsue veut percer la peau d'un animal ou d'un homme, elle s'affermit sur sa queue, tenant son ventre libre & dégagé ; alors elle ouvre la bouche, & l'applique comme une ventouse à l'endroit qu'elle veut piquer : elle plonge aussi-tôt son instrument tricuspidal, ou à trois pointes tranchantes, comme il a été dit ci-dessus, & tire de trois plaies le sang qui coule & passe de sa bouche dans son estomac : quelquefois elle enfonce si avant ses pointes, que quand on veut l'arracher de for-

ce, elle les laisse souvent dans la chair, ce qui cause une inflammation suivie de suppuration, & fait accuser à tort l'animal d'être venimeux.

Les Sangsues font une plaie plus aiguë & plus sensible hors de l'eau, que dans l'eau; car dans l'eau elle fait souvent moins de mal que la morsure d'une puce affamée; & cependant le sang coule beaucoup plus long-tems, sans que les gros vaisseaux soient ouverts: elles piquent indistinctement tous les vaisseaux sanguins, affamées ou non; quelquefois le sang coule pendant six heures, & même vingt-quatre, sur-tout dans une eau tiede d'étang, de fossé, ou de marais, où les pieds sont échauffés. Aussi est-il arrivé que des personnes étant tombées la nuit dans un étang plein de Sangsues, y ont péri en perdant tout leur sang: une Sangsue qui, avant que d'avoir sucé, ne pesoit qu'un demi gros, pesera près de demi-once après.

Si on coupe une Sangsue en deux ou davantage, la partie de la tête se consolidera, mais les autres parties se détruiront: les poissons & les oiseaux des rivieres, telles que les Anguilles, les Lamproies, les Hyrondelles de mer sont les ennemies de la Sangsue.

L'on ne croit pas impossible que les Anciens aient appris des Sangsues la maniere de tirer du sang; car tout le monde sait que quand les chevaux sont attirés au printems par l'herbe verte dans les étangs, & dans les rivieres, de grosses Sangsues de chevaux s'attachent à leurs jambes & à leurs flancs, leur percent une veine, leur procurent une hémorrhagie abondante, & qu'ils en deviennent plus sains & plus vigoureux. Themison est le premier des Médecins qui en ait fait mention; & ses disciples se servoient de Sangsues en plusieurs occasions: ils appliquoient quelquefois les ventouses à la partie d'où les Sangsues s'étoient détachées, pour en tirer une plus grande quantité de sang. Aujourd'hui l'on s'en sert fréquemment pour sucer le sang; & pour qu'elles le fassent bien, on les laisse dégorger & jeûner quelques jours dans de l'eau claire, avant que de s'en servir: plus elles sont affamées, mieux elles se gorgent de sang, & elles se retirent quelquefois d'elles-mêmes; mais bien souvent elles restent trop long-tems sur la veine qu'elles ont ou-

verte ; & pour leur faire lâcher prise, on est obligé de répandre dessus un peu de sel commun pulvérisé, ce qui les irrite, les fait entrer en convulsion, & périr. L'usage des Sangsues convient pour diminuer la trop grande quantité du sang qui s'accumule sur une partie, ou dans son voisinage ; par-là on en détourne la fluxion, ou on l'empêche de se former : ainsi on les applique avec succès aux hémorrhoïdes gonflées & douloureuses, pour les dégorger d'un sang épaissi qui surcharge les vaisseaux : au front, dans les migraines invétérées ; aux gencives, dans les fluxions violentes sur les dents, & même à l'orifice interne de la matrice, pour y rétablir le cours des regles, ou supprimées, ou paresseuses.

Il n'est pas douteux que les Sangsues ne soient fort utiles en divers cas ; leur usage exige néanmoins quelques attentions. Comme il y en a de plusieurs especes, dont quelques-unes sont réputées venimeuses, & dont la morsure est suivie de fâcheux accidens, comme d'inflammation, & même de fistules ou de gangrêne, il faut savoir les choisir, & ne pas les prendre indifféremment : celles dont on se sert en Chirurgie, doivent être petites, ayant la tête menue, le dos rayé de couleur verdâtre un peu jaune, & le ventre comme rougeâtre, il faut qu'elles aient été prises dans des eaux claires, courantes & bien vives : on les applique ordinairement, en les tenant entre les doigts ; mais comme elles sont fort glissantes, qu'elles peuvent échapper & s'introduire soit dans l'anus, lorsqu'on les applique aux vaisseaux hémorrhoïdaux, soit dans l'œsophage, quand on les applique aux gencives ou à la langue, il seroit plus prudent de les engager dans un petit tuyau de roseau ouvert par les deux bouts, afin de les assujettir ; car il est quelquefois arrivé qu'elles se sont glissées dans le rectum où leur séjour a été suivi de symptômes fâcheux ; d'autres, en ayant avalé, ont été travaillés de cruels accidens, jusqu'à ce qu'ils les aient rejettées, parceque ces insectes s'attachent aux veines de l'estomac, & les mordant continuellement, irritent ce viscere, & occasionnent la cardialgie. Lémery, dans son *Traité des Drogues simples*, pense que le remede, en pareil accident, est de faire boire à la personne de l'eau salée, & qu'il faudroit ensuite purger le malade

avec le mercure doux. L'émétique convient aussi, en pareil cas. Si une Sangsue se glissoit dans l'anus, il faudroit, sur le champ, donner abondamment des lavemens salés jusqu'à son entiere expulsion.

Les Sangsues mâles & femelles ont, selon Redi, la même conformation dans les organes de la génération, que les Limaces & les Limaçons de terre à coquilles. M. Linnæus fait mention de quatre especes de Sangsues différentes : la premiere est brunâtre ; elle se trouve dans les eaux des marais & des fossés : la deuxieme se trouve dans toutes sortes d'eaux, elle est noire sur le dos : la troisieme espece se trouve en abondance sous les pierres dans les eaux, elle est blanchâtre ; il en est parlé dans le voyage de Gothlande : la quatrieme espece s'attache par la bouche & par la queue, qui sont amples, sur les poissons. Il y a une différence sensible entre ces Sangsues d'eau douce, par la figure, la couleur & la grosseur, &c. On appelle les plus grandes, *Sangsues de Cheval*, parcequ'on prétend qu'il n'en faut que neuf pour faire mourir un cheval, en lui suçant tout son sang.

Rondelet parle d'une Sangsue, qui est de la longueur du doigt ; elle a la tête menue, la queue un peu grosse, & le corps composé d'anneaux : elle a la peau si dure, qu'elle ne peut ni se raccourcir, ni se rallonger ; sa tête & sa queue lui servent à se remuer : elle vit dans la fange. Cette espece est venimeuse ; cependant les poissons bourbeux s'en nourrissent : on prétend que, cuite dans de vieille huile, elle est excellente pour le mal d'oreilles ; ou cuite dans l'huile d'amandes douces, pour les hémorrhoïdes ; ou dans le vin, pour les maladies des nerfs & les convulsions.

Il y a des Sangsues venimeuses qui ont une grosse tête, de couleur verdâtre, & qui reluisent comme si c'étoient des vers ardens ; elles sont rayées de bleu sur le dos, ainsi que celles qui vivent dans les eaux bourbeuses.

Les Sangsues de Ceylan sont noirâtres, vivent sous l'herbe, & sont fort incommodes aux voyageurs qui marchent à pied ; elles ne sont d'abord pas plus grosses qu'un crin de cheval ; mais, en croissant, elles deviennent de la grosseur d'une plume d'Oie, & longues de deux ou trois pouces ; on n'en voit que dans la saison des

pluies : c'est alors que montant aux jambes de ceux qui voyagent pieds nuds, suivant l'usage du pays, elles les piquent, & leur sucent le sang avec plus de vîtesse qu'ils ne peuvent en avoir à se délivrer. Knor dit que le principal embarras vient de leur multitude, qui feroit perdre le tems, dit il, à vouloir leur faire quitter prise : aussi prend-on le parti de souffrir leur morsure, d'autant plus qu'on les croit fort saines. Après le voyage, on se frotte les jambes avec de la cendre ; ce qui n'empêche pas qu'elles ne continuent de saigner long-tems. On voit au Ceylan & au Cap de Bonne-Espérance, des Sangsues d'eau douce, comme les nôtres.

En général les Sangsues vivent plusieurs mois, même sans nourriture, dans de l'eau douce ; cependant elles se passent difficilement de terre, soit parcequ'elles s'en nourrissent en partie, ou que la terre leur procure la commodité de nettoyer leur peau des excrémens musqueux qui s'y attachent. Nous avons dit que le sel commun est un poison pour les Sangsues ; l'esprit de corne de cerf ne leur est pas moins contraire, ainsi que la cendre gravelée, l'esprit de vitriol, l'huile de tartre par défaillance, le poivre & les liqueurs acides.

SANGSUE DE MER, *Hirudo marina :* Boccone l'appelle *Acus caudâ utrinque pennatâ.* Cette Sangsue est rare ; elle s'attache au poisson appellé *Epée de mer*, & s'ouvre un passage dans sa chair afin d'en sucer le sang. Cet Auteur dit qu'elle a quatre pouces de long : son ventre est blanc, cartilagineux & transparent ; au lieu de tête on voit un museau creux & environné d'une membrane très dure, qui est d'une couleur & d'une substance différente de celles du ventre. La Sangsue enfonce ce museau en entier dans le corps du poisson : elle s'y tient aussi ferme qu'une tarriere enfoncée dans un morceau de bois, & ne lache point prise qu'elle ne soit remplie de sang : sa queue a la figure d'une plume, & lui sert à se mouvoir : par-dessous on remarque deux filamens fibreux, par le moyen desquels elle s'attache aux pierres & aux herbes ; elle se crampone d'une maniere plus ferme sur le corps de l'Epée de mer, en n'attaquant que les nageoires de ce poisson.

Boccone a reconnu les vaisseaux intérieurs qui

servent à cet insecte pour sucer le sang, parceque le museau n'a ni fibres, ni valvules pour attirer ce fluide, & que ces vaisseaux ont un mouvement approchant de celui d'une pompe, le museau faisant l'office de piston, & tirant le sang d'une extrêmité à l'autre. Le ventre de cette sangsue étant en forme d'anneau, il peut par ce moyen pousser vers l'orifice les vaisseaux intérieurs, & & les retirer.

Cet insecte, qui tourmente cruellement l'Epée de mer, est à son tour fort incommodé d'un autre insecte qui est d'une couleur cendrée, & qui se crampone vers sa queue, & s'y attache au moins aussi fortement que la Limace de mer s'attache à un rocher. Boccone lui donne le nom de *Pou*; il est de la grosseur d'un pois, & il a une petite fente d'où sortent plusieurs fils déliés, entrelacés & chevelus.

SANGSUE-LIMACE, espece de *Tænia* : nous en avons parlé sous le nom de *Fasciola*: voyez *ce mot*.

SANGUINE A BRUNIR ou HÉMATITE. *Voyez* au mot FER.

SANGUINE A CRAYON, *Rubrica*. Voy. CRAYON ROUGE. On donne aussi le nom de *Sanguin* au Jaspe héliotrope. *Voyez* JASPE.

SANGUINELLE, arbuste commun en Toscane, dont les branches sont de couleur sanguine, & que quelques-uns prennent pour un cormier femelle, parcequ'il ressemble beaucoup à cet arbre. Il produit une graine dont on tire de l'huile qui sert dans le pays pour les lampes.

SANICLE, *Sanicula*, plante qui croît dans les lieux ombrageux & les bois couverts, en terre grasse & humide : sa racine est assez grosse en haut, fibreuse en bas, noirâtre en dehors, & blanche en dedans : cette plante est vivace, & d'un goût amer ; elle pousse plusieurs feuilles larges, arrondies, un peu dures, divisées en cinq parties, dentelées, polies, d'une belle couleur verte, luisantes, & quelquefois rougeâtres à leurs bords, attachées à de longues queues : il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rougeâtres à leur base, lisses & sans nœuds, portant en leurs sommités de petites fleurs comme en ombelles, composées chacune de cinq feuilles blanches ou rouges disposées en rose :

parmi le même bouquet de fleurs, il y en a de mâles ou stériles ; d'autres sont femelles ou fécondes : à ces fleurs succedent des fruits ronds & ovales, composés chacun de deux graines hérissées de pointes, & s'attachant aux habits : cette plante fleurit en Juin, & reste verte toute l'année.

La Sanicle a un goût amer ; elle est astringente, détersive, propre pour les ulceres, tant internes qu'externes ; on l'emploie en décoction pour arrêter les hémorrhagies, les dyssenteries, & pour les hernies ; enfin on lui a toujours reconnu une vertu vulnéraire à un si haut degré, qu'elle a donné lieu à ces deux vers françois :

Qui a la Bugle & la Sanicle,
Fait aux Chirurgiens la Nique.

On fait usage des feuilles en maniere de thé, qu'on prend avec du sucre : cette infusion est bonne pour les pertes & les maux de gorge.

SANSONNET : on donne ce nom à une espece d'Etourneau qui est de couleur grise & noire ; il parle & siffle, mais il a toujours un ton enrhumé qui fait que son siffler & son parler ne sont pas fort agréables, comme chez le Perroquet : *voyez* ÉTOURNEAU. On donne aussi le nom de *Sansonnet* à une espece de petit Maquereau. *Voyez* ce mot.

SANT : on donne ce nom à l'*Acacia d'Egypte*, d'où découle de la gomme arabique, & dont la pulpe du fruit sert à teindre en noir. *Voyez* ACACIA.

SANTAL ou SANDAL, *Santalum* : c'est un bois des Indes, dont on distingue trois especes, savoir ;

1°. Le SANTAL BLANC, *Santalum album*. C'est un bois pesant, solide, se fendant difficilement, d'une couleur pâle, une peu odorant : on nous l'apporte de l'Isle de Tymor & de Solor.

2°. Le SANTAL CITRIN, *Santalum citrinum* : il est très odorant, moins compacte que le blanc, ayant des fibres droites, & se fendant plus facilement en petites planches ; sa couleur est d'un roux pâle, d'un goût aromatique, un peu amer, sa s être désagréable, d'une odeur douce, agréable, & qui approche un peu d'un

mélangé de musc, de citron & de roses : les Parfumeurs s'en servent. On nous l'apporte de la Chine & de Siam ; & comme ce bois est cher & rare, on lui substitue quelquefois le bois de chandelle : *Voyez* ce mot.

Garzias dit qu'il y a un si grand rapport entre les arbres du Santal citrin & du Santal blanc, qu'il est difficile de les distinguer l'un de l'autre. Paul Herman assure que ces deux bois sont tirés du même arbre ; que l'aubier s'appelle *Santal blanc*, & que la moële ou substance intérieure est le Santal citrin. Cét arbre, qui s'appelle *Sarcanda*, s'éleve à la hauteur d'un noyer : ses feuilles sont aîlées, vertes, imitant celles du lentisque ; ses fleurs sont d'un bleu noirâtre ; ses fruits ou baies sont de la grosseur d'une cerise ; elles sont vertes, & deviennent noires en meurissant ; elles sont insipides, & tombent aisément. Bontius dit que des oiseaux semblables à des grives mangent ces fruits avec avidité, & les rendent aussitôt avec leurs excrémens, semant par ce moyen les montagnes & les champs d'autant de Santaux. Le même Auteur atteste que ceux qui séjournent aux Isles de Tymor, &c. pour couper ces arbres, sont saisis d'une fievre continue & ardente, d'un genre des fiévres continues, putrides, avec un délire & une aliénation d'esprit surprenante ; car pendant le redoublement, qui dure ordinairement quatre heures, les malades ont coutume de faire des actions fort ridicules, imitant ce qu'ils sont dans l'usage de faire quand ils se portent bien ; ils ont de plus une faim extraordinaire, de sorte que, tandis qu'ils sont dans le délire, ils mangent avec avidité les ordures les plus abjectes qu'on leur présente. Parmi les causes principales de ces fievres, que Bontius rapporte, on doit compter l'odeur de ces arbres nouvellement coupés, sur-tout celle de l'écorce qui répand une vapeur très ennemie du cerveau.

3°. Le SANTAL ROUGE, *Santalum rubrum* : c'est un bois solide, compacte, pesant, dont les fibres sont tantôt droites, tantôt ondées, & qui imitent les vestiges des nœuds : il n'a aucune odeur manifeste, mais sa saveur est un peu astringente. On observe que le bois du milieu de l'arbre, dont on apporte de grands morceaux séparés de l'écorce & de la superficie ligneuse, est, à l'extré-

nité, d'un rouge brun & presque noir, & intérieurement d'un rouge foncé, mais celui-ci brunit aussi étant exposé à l'air : l'arbre d'où ce bois est tiré s'appelle *Pantaga*. Herman dit qu'il est siliqueux : Il croît dans cette partie des Indes orientales qui s'appelle Coromandel, en deçà de la riviere du Gange, & proche Tanasarin. Quoique le Santal rouge ne soit pas cher, il y a des années où il est assez rare ; & on lui substitue, soit le bois de Bresil, soit le bois de Campêche ; mais ces bois n'ont pas une couleur de sang obscur comme le vrai Santal rouge. On dit qu'il croît aussi des Santaux en Amérique ; mais ils sont moins hauts, & donnent une teinture différente ; ainsi il paroît qu'il n'y a point de véritable Santal dans le nouveau Monde. Par l'analyse on retire des Santaux une huile qui va au fond de l'eau. Le Santal citrin fournit la plus subtile & la plus abondante ; elle est moins ténue dans le Santal blanc, & plus épaisse dans le Santal rouge. Hofman blâme les Médecins qui emploient ces sortes de bois pour rafraîchir : on leur attribue la vertu incisive, astringente & fortifiante en même-tems : le rouge est le plus astringent. Ces sortes de bois entrent dans nombres de compositions galéniques.

Nous avons parlé du faux Santal de Candie sous ce mot.

SANTOLINE ou SEMENCINE : *Voyez* Poudre a Vers.

SAOMOUNA : *Voyez* Fromager.

SAOUARY : arbre qui croît en Guyane, & qu'on emploie pour construire des Canots pour la pêche : il est cependant sujet aux vers, & à beaucoup d'entretien ; mais étant mis à couvert, il est très utile, sur-tout aux Sucriers, Roucouyers & Indigotiers.

Le fruit du Saouary ressemble à la chataigne dans sa coque ; le dedans se mange comme le cerneau, & a même quelque chose de plus délicat : cette coque osseuse, garnie de piquans, à-peu-près comme nos chataigniers, a la figure d'un rein : l'amande qui est dedans est doucêatre, & bonne à manger. *Maiss. Rust. de Cayen.*

SAPAJOU, sorte de petit Singe, de la race des Cercopithèques, qui ont la queue longue & le museau court : il y en a de bruns, de noirs, de jaunes, de con-

nus, & à queue de Renard : *voyez* CERCOPITHEQUE, *& l'article* SINGE.

SAPAN : bois de teinture, semblable au bois de Bresil, que les Hollandois apportent du Japon. On distingue le gros & le petit Sapan.

SAPHIR, *Saphirus* : pierre précieuse, dont la couleur est d'un bleu noirâtre, comme l'indigo, & qui est d'une figure octogone ou décaedre ; c'est, après le rubis, la pierre qui approche le plus du diamant en dureté : elle n'est point attaquée par la lime, & elle est très difficile à graver. Le Saphir est brillant, & diaphane : sa couleur se détruit souvent dans le feu, sans que la pierre en soit altérée, & il reste alors une espece de diamant sans couleur. On rencontre le Saphir aux mêmes endroits, & dans les mêmes matrices que les rubis. Dans le commerce de la bijouterie on distingue les Saphirs en pierres bleues orientales, & en occidentales.

1°. Le SAPHIR ORIENTAL, *Saphirus orientalis*, est d'un magifique beau bleu céleste, ou d'un azur excellemment beau, velouté, sans être ni trop foncé, ni trop clair ; c'est le plus précieux des Saphirs : on le trouve dans la montagne de Capelan, au Royaume de Pégu, dans le Calécut, dans l'Isle de Ceylan ; il en vient aussi de Bisnagar & de Cananor : cette pierre étoit si estimée des Anciens qu'elle étoit consacrée à Jupiter, & son grand Prêtre en étoit toujours couvert.

2°. Le SAPHIR OCCIDENTAL OU BLANCHATRE, *Saphirus occidentalis*. Sa couleur est d'un blanc clair, mêlé de bleu céleste : cette couleur mixte, quoique fort agréable, rend ce Saphir moins recherché que le précédent : d'ailleurs il est très rare de le trouver sans défauts ; il est trop sujet à être tendre, ou plein de nuages, ou calcédonieux, ainsi qu'on le remarque dans ceux qu'on nous envoie de Silésie, de Boheme, & du Val Saint Amarin en Alsace.

3°. Le SAPHIR COULEUR D'EAU, *Saphirus aquæus*. Moins ce Saphir est coloré, & plus il est agréable : on prétend que quand il n'a point du tout de couleur, les Lapidaires le substituent au diamant ordinaire, dont il approche alors par l'éclat & par la dureté : ce Saphir nous vient de Ceylan.

4°. Le SAPHIR VERDATRE, *Saphirus praſitis*. On diſtingue au travers de ſa couleur bleue une teinte verdâtre, agréablement diſtribuée: ce Saphir ſe trouve en Perſe: il eſt peu recherché.

On ignore encore ſi le Saphir d'un beau bleu doit ſa couleur ou au fer, ou au cuivre, ou au cobalt.

SAPIN, *Abies*. Les Sapins ſont des arbres de bois blanc, réſineux, qui deviennent fort hauts, fort droits; qui ſe plaiſent ſur les montagnes, & dans les pays froids: ils ſont d'une très grande utilité.

On peut en général diviſer les Sapins en deux ordres, ſavoir; les Sapins, proprement dits, & les Piceas ou Epicias, Pece ou Peſſe.

Les Sapins portent ſur les mêmes arbres des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont toutes compoſées d'étamines groupées ſur un filet ligneux, & leur aſſemblage forme des chatons écailleux. Les fleurs femelles, qui ſont compoſées de piſtiles auxquels ſont attachés les embrions, paroiſſent ſous la forme d'un cône écailleux: lorſque ces fruits ſont dans leur maturité on trouve ſous chaque écaille deux ſemences ovales, garnies chacune d'une aîle membraneuſe: c'eſt principalement par la poſition de ces cônes, & par les feuilles, qu'on diſtingue les Sapins des Piceas ou Epicias.

Les Sapins, proprement dits, ont la pointe de leurs fruits ou cônes tournée vers le ciel; leurs feuilles ſont longuettes, émouſſées, échancrées par le bout, aſſez ſouples, blanchâtres en deſſous, & rangées à-peu-près ſur un même plan des deux côtés d'un filet ligneux, ainſi que les dents d'un peigne: ils fourniſſent de la Thérébenthine liquide, ou le baume blanc de Canada, ou ce qu'on appelle en Angleterre le *baume commun de Gilead*.

Les feuilles des Piceas ou Epicias ſont étroites, aſſez courtes, roides, piquantes, & rangées autour d'un filet commun, enſorte qu'elles forment toutes enſemble, par leur pointe, une eſpece de cilindre: leurs cônes ont la pointe tournée en enbas. Ces arbres ne donnent point de térébenthine, mais il ſort de leur écorce un ſuc épais, ou une réſine qui s'épaiſſit, devient concrette, & ſemblable à des grains d'encens commun: c'eſt avec cette

résine que l'on fait ce qu'on nomme *Poix de Bourgogne*.

Comme les forêts de Sapins & d'Epicias se trouvent ordinairement dans les pays de montagnes, il arrive assez fréquemment que les ouragans rompent, déracinent & couchent sur le côté trente & quarante arpens de bois : on enleve ces arbres pour les différens usages auxquels ils sont propres ; mais dans ce cas la forêt aura de la peine à se repeupler. Si on laisse aller les bestiaux dans ces endroits pour y paître l'herbe, les ronces & autres plantes qui y croissent, on sera quelquefois vingt-cinq ou trente ans sans y avoir un arbre de la hauteur d'un pied ; mais si on n'y laisse point aller les bestiaux, on voit au bout de trois ou quatre ans paroître de jeunes Sapins : ce qui prouve que cet arbre naissant veut être à couvert des rayons du soleil : aussi remarque-t-on qu'il croît une pepiniere de Sapins dans l'endroit où un gros Sapins a été abattu, lorsque la plante est ombragée par les arbres voisins ; au contraire, si on a assez abattu de Sapins pour que le soleil donne sur le terrein, on n'y en voit lever aucun, ou très peu. Les Sapins croissent très lentement : un semis de Sapin ne commence à se distinguer de l'herbe que vers la cinquieme ou sixieme année.

Quand une partie des arbres commence à se couronner, c'est-à-dire à mourir par la cime, il est tems d'abattre la forêt ; mais il est essentiel d'entamer l'exploitation du côté que le vent est le moins violent (c'est ordinairement dans la partie de l'Est), afin que les lisieres qui subsistent du côté de l'Est & du Nord-Ouest continuent de protéger la futaie, qui sans cela courroit risque d'être renversée.

Nous allons donner une idée, d'après M. Duhamel, de la maniere dont on tire la térébentine des Sapins, & la résine dont on fait la poix des Piceas : ces objets dont nous avons déja parlé à l'article Pin & Térébinthe, sont de nature à être placés encore ici, non seulement à cause de leur utilité, mais parceque les Sapins produisent ces différentes matieres d'une maniere un peu différente ; au moins en retire-t-on la résine différemment, &c.

Tous les ans, vers le mois d'Aout, des Paysans

Italiens, voisins des Alpes, font une tournée dans les Cantons de la Suisse, où les Sapins abondent, pour y ramasser la térébenthine. Ces Paysans ont des cornets de fer blanc qui se terminent en pointe aiguë, & une bouteille de la même matiere pendue à leur côté: dans d'autres endroits on se sert de corne de bœufs. C'est une chose curieuse de voir ces Paysans monter jusqu'à la cime des plus hauts Sapins, au moyen de leurs souliers armés de crampons qui entrent dans l'écorce des arbres, dont ils embrassent le tronc avec les deux jambes & un de leurs bras, pendant que de l'autre ils se servent de leur cornet pour crever de petites tumeurs ou des vessies que l'on apperçoit sur l'écorce des Sapins proprement dits. Lorsque leur cornet est rempli de cette térébenthine claire & coulante, qui forme les vessies, ils la versent dans la bouteille qu'ils portent à leur ceinture, & ces bouteilles se vuident ensuite dans des outres ou peaux de bouc, qui servent à transporter la térébenthine dans les lieux où ils savent en avoir le débit le plus avantageux.

Comme cette térébenthine est quelquefois mêlée de petites ordures, ils la purifient par une filtration bien simple: ils roulent un morceau d'Epicias en forme d'entonnoir, garnissent le bout le plus étroit avec des pousses du même arbre, & filtrent leur térébenthine de cette maniere.

Il n'y a que les Sapins, proprement dits, qui aient de la térébenthine dans leurs vessies: si l'on fait par hasard, ou par expérience, quelqu'incision à l'écorce de ces arbres, à peine en sort il un peu de térébenthine; au lieu que la résine des Piceas ou Epicias ne se retire que par incision: s'il se trouve par hazard quelque vessie sur leur écorce, ce n'est que sur les arbres qui sont très vigoureux. La résine d'Epicias s'épaissit & devient opaque comme de l'encens, au lieu que celle des Sapins est pour l'ordinaire fluide; mais lorsqu'elle devient solide, elle est claire & transparente comme le mastic.

Dans les endroits où le fond est gras, & la terre bonne, on fait deux récoltes de térébenthine dans la saison des deux séves, savoir, celle du printems & celle d'Août. Il n'en est pas ainsi des Epicias; ces arbres sont

nissent une récolte tous les quinze jours, pourvu qu'on ait soin de rafraîchir les entailles qu'on a déja faites à leur écorce. On commence à retirer des Sapins une médiocre quantité de térébenthine dès qu'ils ont trois pouces de diametre ; ils en fournissent de plus en plus jusqu'à ce qu'ils aient acquis un pied de diametre, alors leur écorce devient si épaisse, qu'elle ne produit plus de vessies. Les Epicias, au contraire, fournissent de la poix tant qu'ils subsistent, ensorte qu'on en voit qui en fournissent encore, quoiqu'ils aient plus de trois pieds de diametre.

Il découle naturellement de l'écorce des Epicias des larmes de résine qui, en s'épaississant, forment une espece d'encens ; mais pour avoir la poix en plus grande abondance, on emporte dans le tems de la seve, qui arrive au mois d'Avril, une laniere d'écorce dans la longueur de l'arbre, du côté du midi, en observant de ne pas entamer le bois : bien loin que ces entailles fassent tort à ces arbres, on prétend que ceux qui sont plantés dans les terreins gras périroient si on ne tiroit par des entailles une partie de leur résine. Dans les terreins gras on fait la récolte tous les quinze jours, en détachant la poix avec un instrument qui est taillé d'un côté comme le fer d'une hache, & de l'autre comme une gouge ; ce fer sert encore à rafraîchir la place toutes les fois qu'on ramasse la poix : cette matiere découle d'entre le bois & l'écorce : les Paysans mettent cette poix, qui est séche, dans des sacs ; lorsqu'ils sont arrivés chez eux, ils la font fondre, ils la passent dans une toile claire, ils la versent dans des barils, & en cet état on la vend sous le nom de *poix grasse* ou *poix de Bourgogne* ; on la renferme aussi quelquefois dans des cabas d'écorce de tilleul. Lorsqu'on mêle avec cette poix, qui est jaune, du noir de fumée, on en forme ce que l'on nomme *poix noire*. Dans les années séches & chaudes, la poix est de meilleure qualité, & la récolte en est plus abondante que dans celles qui sont fraîches & humides. Un arbre vigoureux, & planté en bon fond, peut au plus rendre chaque année trente à quarante livres de poix.

On retire de cette poix, en la mêlant avec de l'eau dans un alembic, un esprit de poix que l'on vend quel-

quefois pour de l'esprit ou de l'huile essentielle de térébenthine. On doit prendre des précautions pour n'être point trompé, sur tout lorsqu'il est important d'avoir de véritable huile essentielle de térébenthine, soit pour des médicamens, soit pour dissoudre de certaines résines concretes.

L'huile essentielle de térébenthine ne se retire qu'en distillant avec beaucoup d'eau celle qu'on retire des vessies du Sapin.

On assure que l'on contrefait l'ambre jaune en mêlant, par une chaleur modérée & augmentée peu-à-peu, de l'huile d'asphalte rectifiée avec de la térébenthine dans un vase de cuivre jaune: quand cette matiere a pris deux ou trois bouillons, on peut en mouler de très belles tabatieres.

La bonne térébenthine doit être nette, claire, transparente, de consistance de sirop, d'une odeur forte, & d'un goût un peu amer: on sait qu'elle entre dans les vernis communs, qu'elle fait la base de plusieurs emplâtres, de quelques onguens, & de quelques digestifs; on l'ordonne encore intérieurement pour les maladies des reins & de la vessie, & elle passe pour être antiscorbutique, détersive, résolutive & dessicative.

L'huile essentielle de térébenthine sert aux Peintres pour rendre leurs couleurs plus coulantes, aux Vernisseurs pour dissoudre des résines concretes, aux Maréchaux pour dessécher les plaies des chevaux, & les guérir de la galle. Les Médecins l'ordonnent dans quelques potions pour faciliter l'expectoration.

La poix entre aussi dans la composition de plusieurs onguens; on la mêle avec du beurre, & on en fait une composition qui sert à graisser les voitures: on pourroit, en la fondant avec du goudron, en faire du brai-gras pour enduire les Vaisseaux. Dans le Comté de Neuf-Chatel on fait un brai pour les Vaisseaux, & pour les bois qu'on emploie dans l'eau, avec de la poix du Picea, qui est d'un blanc jaunâtre, & une certaine quantité de pierre d'asphalte réduite en poudre; ce mélange étant cuit sur le feu fait un bon enduit; on y ajoute encore d'autres drogues, & on en fait un très bon ciment pour unir les pierres; *voyez* le mot ASPHALTE. On tient pré-

sentement à Paris un Bureau de Ciment d'asphalte.

On nous apporte du Canada une térébenthine claire & blanche, dont l'odeur de citron ressemble beaucoup à celle du baume de la Méque; mais elle est moins grasse, plus transparente, & se durcit plus facilement. Cette térébenthine, que l'on connoît sous le nom de *Baume blanc de Canada*, est, je crois, dit M. Duhamel, peu différente, de celle que les Anglois appellent *Baume de Gilead* : ce baume se ramasse sur un Sapin à feuilles d'if : *Voyez* l'usage de ce baume, *au mot* BAUME DE CANADA.

En Canada l'on fait avec l'Epinette blanche, espece d'Epicia dont les feuilles sont disposées en peignes, une boisson très saine, qui ne paroît point agréable la premiere fois qu'on en boit, mais qui le devient lorsqu'on en a usé quelque tems. Comme on peut faire cette liqueur avec notre Epicia, & qu'en tout tems elle peut être à fort grand marché, nous allons en donner ici la recette, afin que l'on puisse en faire usage dans les années où le vin est trop cher, sur-tout lorsque la disette des grains fait également augmenter le prix de la bierre ordinaire.

On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-un pouces de circonférence auprès du lien; on entretient l'eau bouillante jusqu'à ce que l'écorce se détache : pendant cette cuisson on fait rotir dans une poële un boisseau d'avoine, & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches, on jette cela dans la liqueur : on lui fait faire quelques bouillons; on la décante ensuite, & on y ajoute six pintes de melasse ou gros sirop de sucre, ou à son défaut, douze à quinze livres de sucre brut. On entonne la liqueur dans une barique qui ait contenu du vin rouge; ou si on veut la colorer, on y met cinq ou six pintes de vin rouge. On délaie dans cette liqueur une chopine de levure de bierre, & on la laisse ensuite fermenter : si on ferme le bondon, au bout de vingt-quatre heures l'épinette devient piquante comme le cidre; mais si on veut la boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand elle a passé sa fermentation,

fermentation, & avoir soin de la remplir deux fois par jour.

Cette liqueur est très rafraîchissante & très saine; lorsqu'on y est habitué on la boit avec beaucoup de plaisir, sur-tout pendant l'été. Je crois, dit M. Duhamel, qu'on pourroit substituer le genievre à l'épinette du Canada.

SAPINETTE : nom que l'on donne, sur quelques Ports de mer, à la Conque anatifere : *voyez* CONQUE ANATIFERE.

SAPINETTE DE CANADA : *voyez* BAUME DU CANADA, *& l'article* SAPIN.

SAPONAIRE : *voyez* SAVONIERE.

SAPOTILLER, *Sapota fructu ovato majori*, *Plum.* est un grand arbre qui croît dans l'Isle de Cayenne: il est très propre à orner un jardin; il porte ses branches en forme d'entonnoir, tandis que du milieu il pousse un jet fort droit, qui s'éleve plus que tout le reste: sa feuille est d'un verd plus clair que celle de l'oranger: son fruit, dit M. de Préfontaine, passe avec raison pour un des meilleurs de l'Amérique, & n'a que trois pepins oblongs, applatis & bruns. L'arbre se transplante où l'on veut, avec les précautions nécessaires.

Il y a une autre espece de Sapotiller, dont le fruit est comme un œuf, plus long que l'autre, mais moins délicat.

Cette description paroît différente de celle que Lémery donne de la Sapotille, sous le nom de *Zapotum* ou *Zapote*; c'est, dit-il, un fruit de la Nouvelle Espagne en Amérique: les Espagnols l'appellent *Zapote blanco*: il a la forme & la grosseur d'une pomme de coing: son goût est agréable, mais il est mal sain; il renferme un noyau qu'on dit être un poison dangereux. Ce fruit naît sur un grand arbre appellé par les Indiens *Cochitzapotl*: ses feuilles sont semblables à celles de l'oranger, disposées trois à trois par intervalles: ses fleurs sont petites, & de couleur jaune.

A Saint Domingue on appelle *Sapotillier-maron* une espece de Balatas rouge, arbre fort utile dans nos Colonies. M. de Préfontaine dit que Barrere s'est trompé en donnant au Sapotiller le nom de *Galibi* & de *Mariam-*

bour, qui est une espece de fleur de la Passion. *Mais. Rust. de Cayen.*

SAR : nom qu'on donne, sur les côtes d'Aunis, au *Varec* ou au *Goemon.*

SARAZIN. *Voyez* SARRAZIN.

SARCANDA. *Voyez* SANTAL.

SARCELLE. *Voyez* CERCELLE.

SARCOCOLLE ou COLLE-CHAIR, *Sarcocolla*, est un suc plus gommeux que résineux, composé de grumeaux comme des miettes blanchâtres ou rougeâtres, spongieuses & très friables, quelquefois brillantes ; d'un goût âcre, d'abord un peu amer, ensuite douceâtre, fade & désagréable : ces miettes sont quelquefois unies ensemble par un duvet filandreux, comme des graines de pavot qu'on auroit frottées avec quelques particules de toile d'araignée.

La *Sarcocolle* est très fragile sous la dent & se dissout dans l'eau : lorsqu'on l'approche de la flamme d'une bougie elle bouillonne d'abord, ensuite elle brûle avec éclat. On nous apporte cette gomme-résine de Perse & de l'Arabie heureuse. On ne sait point encore de quelle plante ou arbrisseau cette substance découle. Les Auteurs ne sont pas plus d'accord entre eux sur ses vertus. Serapion dit qu'elle ulcere les intestins, & qu'elle rend chauve : Hoffman en condamne entierement l'usage interne, tandis que les Médecins Arabes vantent sa vertu purgative. D'autres Praticiens recommandent la Sarcocolle macérée dans du lait d'ânesse ou de femme, pour l'ophthalmie ou les fluxions des yeux, qu'elle adoucit en tempérant l'acrimonie des larmes : de plus, elle déterge les plaies ; elle les consolide & les cicatrise : c'est même de-là qu'elle a pris son nom de *Sarcocolle* ou *Colle-chair* : cette substance est la moins usitée des gommes résines : les Arabes l'appellent *Anzarot.*

SARDE. On donne ce nom à la cornaline. Quelques Voyageurs appellent aussi *Sarde* la Sardine & certains poissons rouges d'Afrique.

SARDE-AGATE, *Sardachates.* On appelle ainsi une pierre qui tient de la cornaline & de l'Agate proprement dite : elle est demi-transparente : sa teinte est assez pure, jaunatre, ou rouge pâle.

SARDINE, *Sardina.* La Sardine est un petit poisson de mer, à nageoires molles, du genre des Aloses. Elle ne differe, dit Rondelet, de la Sarde, qui se pêche en Provence, en Italie & ailleurs, que parcequ'elle est plus petite.

Sa figure ne differe de celle de l'Alose que parcequ'elle est moins large & plus petite; son corps est garni de grandes écailles: les premieres sont de diverses couleurs: sa tête est dorée; son ventre est blanc; son dos est verd & bleu, ces deux couleurs reluisent quand on la tire vivante de la mer: le verd se perd avec la vie, & le bleu reste; mais il perd de son éclat: elle n'a point de fiel, ce qui fait qu'on peut la manger sans la vuider.

Les *Sardines* nagent de côté & d'autre en grande troupe; tantôt elles se trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres: on en pêche dans la Méditérannée & sur l'Océan. Cette pêche fait sur les côtes de Bretagne un produit considérable; il peut monter à plus de deux millions.

Les *Sardines* ne feroient que se montrer sur les côtes de la basse Bretagne, si pour les y retenir on ne les amorçoit avec une composition que l'on tire de Hollande & du Nord. C'est une préparation d'œufs de morues & d'autres poissons. La consommation qu'on en fait est prodigieuse; & la barrique, pesant trois cents livres, se vend communément dix à douze francs, & monte quelquefois jusqu'à quarante francs. La Société de Bretagne remarque qu'il est facheux & étonnant que les Vaisseaux François qui vont à la pêche de la morue, ne préparent point ces œufs, au lieu de les jetter dans la mer, comme on le fait par une négligence blâmable.

Si cette pêche est généralement reconnue pour être très avantageuse, la Société de Bretagne demande qu'on fasse cesser les abus & la gêne qui pourroient détruire ce commerce si utile. Un de ces abus, c'est qu'au lieu de se servir de cette préparation d'œufs de morue, désignée par les Ordonnances de Marine, sous le nom de *résure*, & en Bretagne sous celui de *rogue* ou *rave*, plusieurs Pêcheurs font usage d'une autre amorce qu'on nomme *gueldre*, *guildille* ou *guildre*, qui est une sorte de pâte faite avec des chevrettes, des cancres, &, ce qui est plus

pernicieux à tous égards, avec le menu fretin des Soles, des Merlans, & des autres poissons de toute espece, lors même qu'ils ne sont que de la grosseur d'une lentille. Il est d'autant plus important d'interdire cet appas, qu'il corrompt la Sardine en moins de trois heures, & plus encore parcequ'il diminue & détruit les especes de poissons du frai desquels il est composé.

Il s'est introduit un abus semblable, qu'il est important de réprimer, au sujet de la pêche du Maquereau: on fait usage d'une autre espece d'appas, qu'on nomme aussi *gueldre*, & qui n'est composé de même que de fret ou fretin de poissons. Deux femmes, en moins de deux heures, prennent quelquefois jusqu'à cent vingt livres pesant de cette matiere précieuse, qu'il seroit cependant si intéressant de conserver: rien ne leur échappe, puisque c'est de la toile qui leur sert de filet. On peut à peine imaginer la perte qui en résulte. Cet abus ne s'est introduit que depuis quelques années, & c'est précisément l'époque d'une disette extrême de poisson sur une côte qui en fournissoit ci-devant avec abondance.

On exprime, des Sardines, une huile qui fait un objet de commerce. On sale les Sardines, & par ce moyen elles se conservent assez bien.

Les Sardines que l'on pêche aux environs des Isles Barbades sont fiévreuses pendant certains mois de l'année.

SARDOINE, *Sardonix*, espece d'agate d'une couleur fauve & d'un tissu de corne, quelquefois nuancée d'une teinte brune obscure. Cette pierre est dure, prend bien le poli, & est très bonne à la gravure, en ce qu'elle ne retient pas la cire, mais elle n'a pas d'éclat: on en distingue deux sortes.

1°. La Sardoine Orientale, *Sardonix Orientalis*, est celle qui est pommelée, agréablement nuancée, bien délavée, & la plus dure: on l'appelle aussi *Pierre de Memphis*. On en fait quelquefois des Camées: on la trouve aux Indes, en Egypte & en Chypre.

2°. La Sardoine Occidentale, *Sardonix Occidentalis*, elle est d'une teinte enfumée, au moins elle est communément parsemée de taches sourdes, bleues, environnées de cercles laiteux; elle est moins dure que la

précédente : on la trouve en Bohême & en Silésie, dans les ravines, après la chute des grandes eaux.

SARGASSE ou SARGAZO. *Voyez* HERBE FLOTTANTE.

SARGO, *Sargus*, est un poisson de mer & de rivage, à nageoires épineuses. Il a le corps rond, plat; ses écailles sont blanches, argentées : il a des traits noirs qui vont du dos au ventre ; ces traits sont alternativement, l'un grand & l'autre petit ; ses yeux sont ronds, ses dents larges, les ailerons des ouies sont rougeâtres, ainsi que la queue : les nageoires du ventre sont noires, sa queue est fourchue : il a quatre ouies.

Ce poisson vit entre les pierres qui sont sur le rivage, & principalement dans les lieux fangeux : alors il est moins délicat : il fraie deux fois par an, au printems & en automne : il est fort lubrique & très rusé : sa chair approche pour le goût de celle de la Dorade, mais elle est plus seche & plus dure : elle nourrit beaucoup.

SARGON, espece de petit plongeon. *Voyez* au mot CANARD.

SARICOVIEME, espece de Loutre d'Amérique. Thevet dit que les Sauvages ont donné ce nom à cet amphibie, comme qui diroit *Bête friande*. Il n'est pas plus grand qu'un petit chat ; sa peau est mêlée de gris, de blanc & de noir, & elle est fine & douce comme du velours : sa chair est fort délicate à manger.

SARIGOY, espece de Renard du Bresil : c'est la *Carigueia* de Marcgrave.

SARMENT : on donne ce nom aux tiges rampantes, comme le sont celles de la vigne.

SARRAZIN ou BLED NOIR, *Sagopyrum, aut Sarracenicum frumentum* : cette espece de grain est originaire d'Afrique, mais il est très commun aujourd'hui en France, & on en cultive une grande quantité dans certaines Provinces.

Le Sarrasin pousse une tige haute d'une coudée & plus, cilindrique, branchue, garnie de rameaux de fleurs qui sortent des aisselles des feuilles. Celles-ci sont portées sur des queues longues de deux pouces, assez semblables pour la forme à celles du lierre, mais d'un verd clair : au sommet des tiges & des rameaux on voit pa-

roître de petites fleurs blanches en roses, disposées en bouquet, ou épi, chargées d'étamines rougeâtres. Aux fleurs qui sont fort du goût des Abeilles, succedent des graines triangulaires, contenant une farine très blanche & insipide.

Cette plante n'est point délicate, on la seme dans nos champs en toutes sortes de terres : elle aime la pluie; elle croît promptement, & meurit bientôt. On fait avec la farine de son grain un pain noir, mais cependant d'une meilleure saveur que le pain d'orge. Ce pain est humide, passe plus vîte & cause plus de vents que le pain de seigle. On l'emploie seul, ou on le mêle avec d'autres grains : il nourrit moins que le froment, le seigle & l'orge, mais plus que le millet & le panis.

La bouillie & les gâteaux que l'on fait avec la farine du sarrasin donnent une nourriture qui n'est pas malfaisante. Cette farine peut être employée dans les cataplasmes résolutifs & émolliens.

On nourrit les bœufs & les autres bêtes de charge avec cette plante verte, & les volailles avec sa graine, qui les engraisse promptement; cette graine échauffe aussi les poules & les fait pondre de bonne heure.

Quelques Jardiniers se servent avec avantage du son tiré de la farine de graine de blé de Sarrasin pour préserver de l'humidité pendant l'hiver les cellules où ils conservent leurs plantes. On construit des planchers écartés des murs de deux ou de trois pouces, & on remplit exactement avec ce son l'intervalle qui est entre ces murs & ces planchers.

Lemery donne aussi le nom de *blé noir* ou *blé de vache & de bœuf*, ou *rouge herbe* à une plante qui s'appelle *melampyrum purpureum*. Sa tige est quarrée, velue, purpurine, rameuse, & haute d'un pied; ses feuilles sont opposées & verdâtres, un peu brunes : celles d'en haut sont purpurines; les fleurs ont des tuyaux terminés en haut par une maniere de gueule, de couleur variée purpurine & jaune rougeâtre : elles sont suivies par des fruits oblongs qui s'ouvrent de la pointe à la base en deux coques, lesquelles sont partagées en deux loges qui renferment des semences oblongues, noires & plus petites que des graines de blé. Cette plante croît entre les

blés, principalement dans les terres grasses : les bœufs & les vaches en mangent beaucoup.

SARRETTE ou SERRETTE, *Serratula* : c'est une espece de jacée dont la tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds ; elle est canellée & rougeâtre ; les feuilles d'en bas sont découpées comme celles de la scabieuse, & les autres sont oblongues, plus grandes que celles de la bétoine, dentelées en leurs bords comme une petite scie, de couleur verte obscure : au sommet naissent des fleurs laciniées, comme celles des autres especes de jacée, renfermées dans un calice écailleux : aux fleurs succedent des semences garnies d'aigrettes. On trouve la Sarrette dans les bois & dans les prés, aux lieux sombres & humides.

Cette plante est estimée vulnéraire, propre pour les contusions, pour dissoudre le sang caillé, pour appaiser la douleur des hémorrhoïdes ; elle convient encore pour les hernies : on prétend que sa feuille fournit une teinture jaune.

SARRIETTE, SADRÉE & SAVORÉE, *Satureia*. La Sarriette, cultivée le plus ordinairement, forme une touffe arrondie, branchue, d'un pied de hauteur. Son bois est dur & ressemble à du bois sec ; ses feuilles sont étroites, oblongues ; ses fleurs sont en gueule, & sortent des aisselles des feuilles : elles sont blanches, tirant sur le purpurin : il leur succede des semences menues, rondes, de couleur ardoisée.

Cette plante qui est annuelle vient aisément dans toutes sortes de terres. Les Cuisiniers la recherchent pour relever le goût des feves de marais, avec lesquelles elle s'allie fort bien ; les Allemands en mêlent dans leur chou-kraut. Elle est beaucoup plus utile dans la Médecine, & si bonne qu'on l'appelle la *Sauce aux pauvres* ; elle est stomachique : sa décoction injectée dans les oreilles est bonne pour les affections soporeuses : elle est utile en gargarisme pour le relâchement de la luette & pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ses feuilles séchée & bue dans du vin, soulage les maux de poitrine.

Il y en a deux autres especes vivaces qui forment des arbustes assez élevés : on les appelle *Thymbres*, elles

sont originaires de Candie : l'une porte des fleurs bleuâtres, & l'autre des fleurs blanches : ce sont des arbrisseaux de serre.

SASSAFRAS. On connoît sous ce nom un bois, ou plutôt une racine d'un roux blanchâtre, spongieuse & légere, de couleur cendrée, roussâtre en dehors, d'un goût âcre, douceâtre, aromatique, d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du fenouil & de l'anis. On retire cette racine d'un arbre qui croît à la Virginie, au Bresil, à la Floride, & dans plusieurs Provinces de l'Amérique.

Le Sassafras est une espece de laurier, dont le tronc est nud, fort droit, & peu élevé. Ses branches s'étendent à son sommet comme celles d'un Pin ébranché ; ses feuilles sont à trois lobes, comme celles du figuier, vertes en dessus, blanchâtres en dessous ; ses fleurs sont en grappes, découpées en cinq parties : il leur succede des baies semblables à celles du laurier. Cet arbre est toujours verd, il paroît qu'il peut s'élever en France, où il est cependant encore fort rare.

Le bois de Sassafras abonde en parties volatiles subtiles, comme le prouve son odeur ; il excite la transpiration & la sueur ; il incise & résout les humeurs épaisses, visqueuses, adoucit les douleurs de la goutte, remédie à la paralysie & aux fluxions froides. On l'emploie utilement dans les maladies vénériennes : on en retire une huile essentielle : on nous envoie quelquefois du bois d'anis pour celui de Sassafras.

SATELLITES. *Voyez* au mot PLANETTES.

SATURNE. *Voyez* au mot PLANETTES.

SATYRE. *Voyez* HOMME MARIN & HOMME DES BOIS.

SATYRE, *Satyrus*. M. Linnæus donne ce nom à un Papillon qui se repose sur les pierres & sur les rochers : c'est le *Grand Argus des prés* : il a les aîles très entieres, brunes par dessus, les yeux noirs, la paupiere blanche, la marque d'un œil sur les premieres aîles, & trois sur les secondes.

SATYRION, *Orchis*, plante qui emprunte son nom de la figure extérieure de sa racine ; on en distingue de beaucoup d'especes parmi celles qui naissent dans les prés, dans les forêts, sur les collines & les montagnes,

aux lieux ombragés, ou exposés au soleil, secs ou humides, & qui fleurissent en différens tems de l'année, excepté l'hiver. On emploie plus communément en Médecine, les especes à racines bulbeuses, comme ayant les racines plus charnues, & particulierement les deux suivantes.

1°. Le SATYRION MALE OU TESTICULE DE CHIEN A FEUILLES ÉTROITES, *Satyrium mas foliis maculatis.* On trouve fréquemment cette plante dans les broussailles, les bosquets & les prés. Sa racine est composée de deux tubercules, arrondis, charnus, gros comme des noix muscades, dont l'un est plein & dur, l'autre ridé & fongueux, accompagnés de grosses fibres : elle pousse d'abord six ou sept feuilles longues, médiocrement larges, semblables à celles du Lys, mais plus petites, ordinairement marquées en dessus de taches d'un rouge brun : sa tige est haute d'environ un pied, ronde, striée, revêtue d'une ou deux feuilles ; portant en sa sommité un long épi de fleurs agréables à la vue, purpurines, nombreuses, un peu odorantes, blanchâtres vers le centre, & parsemées de quelques points d'un pourpre foncé ; chaque fleur est composée de six feuilles inégales, dont les cinq supérieures forment, en se courbant, une sorte de coëffe ; l'inférieure, qui est plus grande, finit comme un éperon : à la fleur passée succede un fruit semblable à une lanterne, à trois côtes, contenant des semences semblables à de la sciure de bois. Cette plante fleurit vers la fin d'Avril & au commencement de Mai ; les autres Satyrions fleurissent plus tard. Entre les especes qui croissent en plusieurs endroits des environs de Paris, M. Vaillant a observé qu'il y en a dont les feuilles se couchent quelquefois à terre, en formant une roue ; il ajoute avoir compté jusqu'à quarante-trois fleurs sur un pied.

2°. Le SATYRION A LARGES FEUILLES, ou le GRAND TESTICULE DE CHIEN, *Satyrium majus latifolium* : ses bulbes sont plus grosses : on lui trouve, de même qu'aux autres especes d'Orchis bulbeux, un testicule flasque & l'autre plein, parceque tous les ans la bulbe de l'année précédente se flétrit, & il en renaît une nouvelle à la place : sa tige a près de deux pieds de hauteur. Cette plante est chargée, à sa sommité, d'un épi long

pyramidal, plus ou moins ſerré, & composé de fleurs amples de couleurs variées & agréables à la vue ; mais d'une odeur de bouc inſupportable, & repréſentant un caſque : ſes feuilles ſont très larges & longues, elles ſortent de terre, comme dans la plupart des *Orchis*, dès le mois de Novembre ; elle fleurit en Mai.

Cette eſpece de *Satyrion* n'eſt pas rare aux environs de Paris.

On choiſit les racines, de l'une & de l'autre eſpece, groſſes, bien nourries, fermes, ſucculentes, d'un goût doux & viſqueux, tirées de terre au printems avant qu'elles aient pouſſé leur tige : on rejette la bulbe flaſque ; & on emploie l'autre comme un excellent aphrodiſiaque. Il eſt d'uſage de faire ſécher ces bulbes & de les réduire en poudre, dont on donne un demi gros dans un verre de bon vin pour augmenter la ſemence, fortifier les parties de la génération, & même pour aider à la conception. On tient dans les boutiques une conſerve de Satyrion, qu'on eſtime auſſi propre à exciter à l'amour Mais entre les diverſes préparations de ces ſortes de bulbes, la meilleure eſt peut-être celle qui ſe trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann.* 1740, *p.* 96, par M. Geofroi. Cet Académicien ayant reconnu que le *Salep* ou *Salop* étoit une eſpece d'*Orchis*, dont les Turcs faiſoient uſage pour réparer les forces épuiſées, eſſaya de préparer des bulbes de Satyrion de notre pays, pour en faire uſage ; il y réuſſit par le procédé ſuivant.

L'on enleve la peau des bulbes d'*Orchis* bien nourries, on les jette dans l'eau froide, enſuite on les fait cuire dans de nouvelle eau, & on les fait égouter, puis on les enfile en maniere de chapelets par un tems ſec & chaud : elles deviennent alors dures & ſemblables au *Salop*. En un mot, la préparation, la maniere de conſerver ces racines deſſéchées, & d'en faire uſage, eſt à-peu-près la même que celle du *Salep* ou *Salop* : *voyez ce mot*.

Lorſqu'on emploie le Satyrion comme aphrodiſiaque, on lui aſſocie quelque ſtimulans qui concourent aux mêmes effets, leſquels ſont la ſemence de Roquette, les trochiſques de Vipere, le Scinc-marin, & l'eſſence d'Ambre.

SAUGE, *Salvia*. On distingue plusieurs especes de Sauges, qui different par la forme & la couleur de leurs feuilles; elles sont rondes dans les unes, dentelées dans les autres; étroites dans celles-ci, plus larges dans celles-là: on les distingue encore en *grande Sauge* & en *petite Sauge*.

Les Sauges portent des fleurs labiées, odorantes; la levre supérieure est grande & courbée en faucille, la levre inférieure est divisée en trois: on trouve dans l'intérieur deux étamines entieres, & deux autres qui sont avortées; ces étamines sont attachées ensemble, & d'une façon singuliere, par un filet fourchu, qui sert à distinguer les plantes de ce genre. Il leur succede des semences arrondies; les feuilles sont ovales, rélevées en dessous d'arrêtes assez saillantes, & creusées en dessus de sillons profonds: elles sont placées deux à deux sur les branches.

La Sauge passe pour être céphalique, cordiale, alexitaire; on l'ordonne en infusion comme le thé, sur-tout la petite espece. Les Chinois aiment tant la Sauge, qu'ils s'étonnent comment les Européens viennent chercher le Thé dans leurs pays, pendant qu'ils ont chez eux une plante aussi excellente, & qui réellement lui est préférable; aussi les Hollandois ont-ils grand soin d'enlever, à grand marché, presque toute la récolte de la Sauge qui croît sur nos côtes de Provence, & de la porter en Chine, où ils la vendent très cher, tant aux Chinois qu'aux Japonnois. On prétend que dans l'échange d'une caisse de Sauge, ils en obtiennent deux caisses & souvent trois de Thé vert. Une telle industrie doit nous servir d'exemple, & nous engager à faire nous-mêmes ce commerce d'échange.

On fume de la Sauge comme du Tabac, pour débarasser le cerveau. La décoction des feuilles & des fleurs de cette plante est très utile pour fortifier les nerfs, ramollir les tumeurs & dissiper les enflures.

On prépare avec les fleurs de Sauge, une conserve & une eau distillée; avec la plante entiere une huile distillée, & une huile par infusion & par coction; l'on fait un vinaigre avec les feuilles & les fleurs. Cette huile aromatique est très bonne pour les rhumatismes.

Comme les Sauges conservent leurs feuilles pendant l'hiver, elles sont très propres à décorer les bosquets pendant ce tems, sur-tout les espèces à feuilles panachées. Toutes font un bel effet pendant le mois de Juin, quand elles sont en fleurs; c'est pour cela qu'on en fait des bordures dans les potagers. Ces plantes ne sont point délicates sur la nature du terrein.

M. Tournefort nous apprend qu'il a vu au Levant des galles fort grosses sur les Sauges, qu'elles sont bonnes à manger, qu'on les porte au marcher, & qu'on les confit au sucre.

SAUGE DE JÉRUSALEM & DE BETHLÉEM : *voy.* PULMONAIRE.

SAUGE SAUVAGE ou DES BOIS : *voyez à la suite du mot* GERMANDRÉE D'EAU.

SAUGE ou OISEAU DE SAUGE, *Silicaria.* Cet oiseau fréquente les endroits humides entre les Saules & les grandes Sauges : il se nourrit de Mouches, d'Araignées, & autres insectes qu'il trouve parmi les Saules; & pour les avoir à lui seul, il en chasse tous les petits oiseaux.

L'oiseau de Sauge a le bec délié, droit, & d'un rouge sombre : il a les mâchoires d'un blanc sale : il a le dos & les ailes brunâtres, la poitrine & le ventre sont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des plumes des ailes sont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds sont d'un jaune rougeâtre, la queue est composée de douze plumes brunes.

SAVINIER : *voyez* SABINE.

SAULE ou SAULX, *Salix*, est tantôt un arbre & tantôt un arbrisseau, qui croît très bien dans les lieux humides & marécageux; il croît très vîte : on l'étête, & on en fait des coupes tous les trois ou quatre ans; lorsqu'on l'abandonne à la Nature, il devient très grand, très beau, & fait un bel effet dans les parties humides des parcs. On tire alors de ces arbres de belles planches, comme du Tilleul. Ce grand Saule est le SAULE VULGAIRE BLANC, *Salix alba major.*

Il y a un très grand nombre d'especes de Saules, dont les unes sont nommées *Osiers* : mais en général, il y a des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différens indi-

vidus. Les fleurs mâles sont à étamines, & forment, par leur assemblage, des chatons écailleux : les fleurs femelles sont aussi disposées en chatons ; mais elles ne sont formées que de pistiles, auxquels succedent des capsules qui renferment un grand nombre de semences menues & aigrettées, ce qui fait paroître ces chatons comme chargés d'un coton court & très fin. Ces fleurs s'épanouissent en Mars & en Avril, & sont des premieres à fournir à la récolte des Abeilles.

Les feuilles de la plupart des Saules, sont longues & pointues ; il y a cependant des especes qui les ont presque rondes ; elles sont toujours posées alternativement sur les branches, & l'on ne connoît qu'une seule espece où elles soient opposées.

Le Saule se multiplie avec la derniere facilité : il ne s'agit que de piquer des branches de cet arbre en terre, à un pied ou deux de profondeur. On doit préparer le trou avec un pieu, afin d'éviter de meurtrir l'écorce des plantards, parcequ'il se formeroit des chancres aux endroits offensés. On plante aussi beaucoup de ces arbres dans tous les bas prés, où ils réussissent très bien le long des ruisseaux ; & on en voit plusieurs qui poussent très bien, quoiqu'il ne leur reste presque plus que l'écorce, & que tout l'intérieur en soit pourri.

Quoique les Saules soient des arbres aquatiques, quelques especes, qu'on nomme *Osiers rouges des Vignes*, viennent assez bien dans un terrein sec : on les plante comme la Vigne, & on les étête à demi pied de terre ; on les plante de houssines grosses comme le doigt. On s'en sert à lier les ceps de vigne contre les échalas ; les gros brins, refendus en deux ou trois, servent aux Tonneliers pour lier les cerceaux.

L'Osier dont les Vanniers font usage, est l'Osier jaune dont les feuilles sont dentelées ; on le plante comme des vignes, dans un terrein élevé au dessus de l'eau de deux ou trois pieds : on a soin de détruire les herbes à l'endroit où on le cultive. Ces Osiers, lorsqu'ils sont beaux, ne s'emploient qu'écorcés : c'est pourquoi les Vaniers les laissent dans leur cave, jusqu'à ce qu'ils poussent & soient en pleine seve ; alors ils emportent facilement l'écorce, en les passant dans une mâchoire de bois, & ils assujetis-

sent ces Osiers écorcés par bottes, afin qu'ils ne se contournent pas en différens sens. Lorsqu'ils veulent les employer, ils les mettent tremper dans de l'eau pour les rendre plus souples. L'écorce de ces Osiers, est employée par les Jardiniers, pour lier les écussons lorsqu'ils greffent.

Les especes de Saules qui se rompent au lieu de plier quand on en veut faire des liens, de même que les especes qu'on nomme *Marceaux* ou *petits Saules*, peuvent servir, étant refendues, à faire des perches à échalas. Le meilleur moyen de tirer bon parti de ces échalas de Saule, c'est de les conserver pendant un an entier en bottes bien liées, afin d'empêcher qu'ils ne se recourbent : au bout de ce tems ils sont presque d'un aussi bon usage que ceux de Chêne qu'on emploie aujourd'hui, & qui ne sont souvent que d'Aubier.

L'écorce, les feuilles & les chatons de Saule sont estimés astringens & rafraîchissans. On dit que le duvet des chatons de Saule est propre à arrêter le sang. L'Auteur de l'*Histoire des Plantes de Lyon*, assure que le charbon de bois de Saule est le meilleur dont on puisse se servir pour faire la poudre à canon, parcequ'il prend feu fort aisément. Il dit aussi que les Peintres le brûlent pour faire du crayon. Voici une propriété singuliere, que l'on attribue au bois de Saule, c'est que ce bois, quoique tendre, a la propriété d'aiguiser les couteaux, & de les rendre aussi polis & aussi tranchans que le pourroit faire une pierre à aiguiser.

On lit dans *les Annonces d'Hanovre*, 19 *Avril* 1754, l'Histoire d'une espece de coton qui croît en Allemagne sur les Saules, & dont on a réussi à faire quelques essais. On voit aux dernieres branches de l'arbre, une sorte de silique longue d'un doigt, & composée de trente ou de quarante capsules, qui sont toutes remplies d'un duvet très fin : elles s'ouvrent à la fin ou au commencement de Juin, & le duvet qui en sort s'envole promptement. Afin d'en faire la récolte, dès que les premieres siliques jaunissent un peu, on coupe, avec des ciseaux à tailler les haies, l'extrêmité des branches & toutes celles qui sont les plus chargées de capsules, & on les porte dans de grandes chambres où on les amasse. On retourne

pendant quelques jours ces bouts de branches, afin que les capsules s'ouvrent d'elles-mêmes : on a soin de chasser dans un coin de l'attelier, avec un éventail de plumes, tout le coton qui en sort. Toute cette opération se fait avec attention & propreté. On auroit peine à s'imaginer combien ce duvet peut être utile ; on l'emploie dans des courtes-pointes, dans des jupons piqués, & dans des doublures ; on en fait des mêches pour les bougies, les chandelles & les lampes. On prétend qu'en le filant & le travaillant, on peut le mêler avec le véritable coton, & en fabriquer de jolies étoffes. Enfin, ce même coton, mêlé avec la plume de l'estomac d'Oie ou de Canard, n'imite pas mal ce duvet du Nord, connu sous le nom d'*Egle-dun* ou d'*Eiderdun* : voyez *à l'article* CANARD.

SAUMON, *Salmo*. Selon Artedi c'est un poisson, tant de l'Océan, que des rivieres qui vont s'y rendre. Il a la tête aiguë & petite, à proportion de la taille ou grandeur du corps, & en quelque façon conique, quand la bouche est fermée ; l'ouverture de la bouche est assez ample ; la machoire supérieure est plus allongée, lorsque la bouche est fermée, c'est-à-dire, la machoire inférieure retrecie & réfléchie en haut, où elle entre dans le sinus de la machoire supérieure : les narines sont percées de deux trous, un peu plus proche des yeux que du bec ; les yeux sont ronds, situés aux côtés de la tête, avec une iris argentée, mêlée d'un peu de verdâtre, & une prunelle noirâtre : les couvercles des ouies sont argentés, tachetés, & composés de chaque côté de deux ou plutôt de quatre lames osseuses, & de douze os un peu larges & courbés, joints ensemble par une membrane : la ligne latérale du corps est très droite, plus proche du dos que du ventre, tachetée en dessus & en dessous : les écailles sont médiocres, arrangées en façon de tuiles ; elles sont plus grandes & noirâtres, ou bleuâtres au dos, & ailleurs elles sont argentées : le dos est convexe, & le ventre un peu large.

Le Saumon a plusieurs rangées de dents aiguës, 1°. au bord de la machoire, tant supérieure qu'inférieure, entre lesquelles il y a quelques dents plus petites & mobiles : il y en a un plus grand nombre à la machoire supé-

rieure. 2°. Deux rangs de dents robustes aux côtés du palais, disposées en droite ligne suivant la longueur ; dans l'interstice desquelles il y a deux, trois & quatre dents plus petites : la langue est épaisse, garnie comme de deux rangées de 4, 5, 6 à 7 dents aiguës, recourbées en dedans ; quatre ouies de chaque côté. Il a deux nageoires au dos, dont la premiere est à rayon, & la postérieure est noire & grasse, & dépourvue d'arrêtes : les nageoires de la poitrine sont noirâtres, à arrêtes branchues ; celles du ventre sont blanchâtres & tiquetées de noir. Il y a toujours au-dessus de chaque nageoire une grande apophyse écailleuse & blanche : la nageoire de l'anus est blanche, un peu grasse : la queue est noirâtre, un peu fourchue : la vessie aérienne de ce poisson est longue, étendue par toute la capacité du bas-ventre le long de l'épine du dos : on lui voit 36 vertebres, & environ 33 côtes de chaque côté. Sa longueur totale est communément de 28 pouces & demi. Peyerus a donné des observations anatomiques très curieuses sur les entrailles du Saumon. Il se trouve principalement dans la Mer Baltique, & dans toutes les plus grandes rivieres qui vont se décharger dans cette mer.

On dit que ce poisson naît dans les rivieres, qu'il descend à la mer, puisqu'il revient à son lieu natal pour y jetter ses œufs.

Suivant des Rélations assez exactes, les Saumons remontent en foule au premier printems de l'Océan dans le Rhin ; de sorte qu'au mois de Mai ils abondent autour de Bâle. Ils se plaisent à remonter, sur-tout quand les rivieres sont grossies & troubles : lorsqu'ils mettent bas ils changent de couleur & de goût, même de figure, mais ce n'est point la maigreur qui en est la cause.

Cette maigreur ne commence qu'après le solstice d'été, & va en augmentant insensiblement. Vers la fin du mois de Novembre ils remontent les rivieres tant qu'ils peuvent pour y jetter leurs œufs ; ce qu'ils commencent d'abord après le solstice, puis ils continuent pendant l'automne & l'hiver jusqu'au commencement du printems. Pour cela, ils cherchent un lieu commode, c'est-à dire, des sables sur lesquels la riviere coule rapidement. Ils y creusent une fosse longue de trois ou quatre pas, & large d'environ

d'environ quatre pieds. Alors la femelle y jette des œufs gros comme des pois, que le mâle arrose de sa laitance, ce qui les fatigue beaucoup l'un & l'autre ; & pour empêcher que la riviere ne les entraîne, ils ont l'industrie de les entourer d'un rempart de pierre. Les œufs restent ainsi jusqu'au printems, où la chaleur les anime, & en fait naître des Saumonneaux d'abord mòlasses. C'est une chose singuliere que les Saumonneaux mâles se trouvent quelquefois pleins de laites, & qu'ils fraient avec les femelles adultes, tandis que dans les Saumonneaux femelles, on ne trouve jamais d'œufs. Ils jettent leurs œufs plus volontiers dans les petites rivieres qui tombent dans le fleuve, que dans le Rhin, & retournent à la mer pour la plupart.

Quelquefois les crues des rivieres dispersent les œufs déposés dans les fosses, & il en périt une partie, ou par l'inondation, ou parcequ'elle est dévorée par les poissons : quelquefois aussi il peut arriver que les fosses restent à sec, sans pourtant que les œufs périssent ; car dès que les eaux y reviennent, ils s'animent & éclosent comme s'ils n'avoient jamais manqué d'eau. Les Pêcheurs conjecturent par l'abondance ou la disette des eaux, s'il faut attendre pour l'année suivante une grande ou petite provision de Saumons.

Les Saumonneaux ne se tiennent pas volontiers un ou deux ans dans le Rhin ; mais d'ordinaire avant l'année revolue, ils descendent des autres rivieres dans le Rhin, & de-là dans l'Océan ; ce qu'ils font dès qu'ils ont quatre à cinq pouces de longueur : car il s'en trouve très rarement qui aient huit à neuf pouces. Enfin, lorsqu'ils ont pris leur accroissement dans l'Océan jusqu'à devenir de vrais Saumons, (ce qui ne tarde pas) quoique des Pêcheurs disent qu'ils ne parviennent à leur perfection qu'au bout de six ans, ils remontent le Rhin, comme il a été dit ci-dessus.

Il semble que ce poisson fasse perpétuellement effort contre le courant des rivieres. Il est très agile à sauter ; il fléchit son corps en maniere de cercle, & d'un effort il saute par-dessus l'eau avec impétuosité : les Sangsues, qui les tourmentent & les épuisent par leurs morsures, les obligent quelquefois à sauter, ainsi avec beaucoup d'effort.

Ce poisson est encore sujet, comme bien d'autres, à nourrir dans ses entrailles des vers plats. Les Continuateurs de la *Matiere Médicale de M. Geofroy* trouverent, il y a quelques années, dans le ventre d'un Saumon, qui pesoit plus de 25 livres, un *Tenia* d'une longueur extrême, & d'une grande blancheur, lequel étoit encore plein de vie quatre jours après la mort du poisson.

M. Linnæus dit que le Saumon habite aussi dans les plus grandes rivieres de la Suéde; mais il y passe rarement l'hiver, sur-tout dans le Lac Siljan en Dalécarlie. Tous les mâles ont, dit-il, la machoire crochue. Dans toutes les grandes rivieres ce poisson remonte à plus de 60 & 100 lieues loin de la mer, & descend tous les ans. Sa course est très rapide; & quand il nage contre le fil de l'eau, on diroit que c'est un trait qui est décoché.

On peut regarder le Saumon comme un des plus grands poissons de riviere que nous connoissions. Il est gros comme la cuisse; il égale quelquefois le Thon pour la grandeur: on en prend qui pesent 30 à 40 livres. Ce poisson a la peau un peu épaisse; la chair en dedans est entremêlée de graisse par-tout, & sur-tout au ventre: cette chair est blanchâtre avant d'être cuite; mais étant cuite ou salée, elle devient rouge: elle est fort rassasiante. Le Saumon frais est d'un goût meilleur que celui que l'on a salé pour le conserver & transporter en différens lieux. Le meilleur morceau du Saumon est la hure: on en estime ensuite le ventre.

Les Auteurs ne sont pas d'accord touchant la nourriture dont use le Saumon: on sait cependant qu'il avale assez avidement les vers de terre, les Goujons, ou autres petits poissons qu'on lui présente pour amorce. Il s'engraisse beaucoup dans l'eau douce, & sa chair y devient plus succulente; mais quand il reste plus d'un an dans les rivieres, sa chair devient pâle, séche, maigre, & d'une saveur bien moins agréable. Ce poisson vit plusieurs années, & on peut le tenir long-tems hors de l'eau sans qu'il meure. Le Saumon ne se trouve point dans la Méditerranée; il suit les salines ou bateaux de sel qui remontent nos rivieres jusqu'à leur source: on peut dire qu'il differe en grandeur & en bonté, suivant les lieux où il habite. On vante les Saumons de la Ta-

mise, du Rhin, de la Moselle, de la Loire, de la Garone, de la Dordogne, & de l'Allier : ceux qu'on pêche en Laponie passent, selon Rondelet, pour les plus excellens Saumons de l'Europe.

Histoire de la pêche du Saumon en Basse-Bretagne.

M. Deslandes dit qu'à Châteaulin, petite ville de la Basse-Bretagne, l'on pêche quelquefois jusqu'à 4000 Saumons. Le détail que cet Observateur donne de cette pêche est assez curieux, ainsi que quelques remarques générales qu'il a eu occasion de faire. Les Saumons, dit-il, qui naissent dans les rivieres, descendent ensuite à la mer; & retournent après cela dans les mêmes rivieres jusqu'à ce qu'ils meurent; ou, ce qu'il leur arrive plus ordinairement, jusqu'à ce qu'ils soient pris. Quand ils entrent dans une riviere, ils la remontent constamment; de sorte que l'on prend souvent loin de leur embouchure, des Saumons qui ne se prennent guéres en pleine mer : effectivement, quoique la riviere de *Châteaulin* se décharge dans la rade de Brest, on ne prend point de Saumons dans cette rade, où la pêche est d'ailleurs très abondante; mais on en verra bientôt la raison, qui est très singuliere.

Une autre particularité qui distingue les Saumons, c'est qu'ils ne viennent jamais que par grandes troupes, & comme en armée, de même que les *Harengs* les *Maquereaux*, les *Thons* & les *Sardines* : mais il y a dans leur marche une différence essentielle; car nous avons dit que les Harengs n'étoient attirés sur les côtes de Normandie, que par une infinité de petits vers dont la mer est alors couverte. Les Maquereaux se rassemblent à l'entrée du printems sur certaines côtes, pour paître en compagnie une espece d'algue marine dont ils sont fort avides. Les Thons ne se répandent sur les côtes de Provence & de Languedoc qu'en fuyant : ils y trouvent un azile contre les insultes du *Poisson Empereur*, lequel a un tel ascendant sur les Thons, timides de leur naturel, qu'à son approche ils se faufilent les uns sur les autres, & vont s'échouer à la premiere terre. Les Sardines ne feroient que se montrer sur les côtes de Basse-Bretagne, si pour

les y retenir, on ne les amorçoit avec une composition préparée en Norwege, dont il faut alors couvrir la mer. *Voyez* au mot Sardine.

A l'égard des Saumons, ce qui les invite à s'attrouper & à marcher par bandes & en compagnie, c'est le desir de travailler à leur multiplication : en effet, quand les Saumons entrent dans une riviere ; les femelles vont toujours devant, & les mâles suivent avec différentes vîtesses. Il y a apparence que les plus amoureux sont les plus pressés. Et quand le tems arrive que les femelles jettent leurs œufs, alors les mâles les fécondent à l'envi les uns des autres : rien ne les arrête, rien ne peut les détourner.

Au reste les Saumons ne fréquentent pas toutes les rivieres : il y en a deux dans la rade de Brest presque égales & paralleles, mais on ne pêche des Saumons que dans une seule ; sans doute que la nourriture qu'ils y trouvent leur est plus convenable, & les attire davantage : c'est toute la raison qu'on peut rendre de ce choix. Quelques-uns soupçonnent que les Saumons remontent plus volontiers une riviere entretenue par la fonte des neiges : c'est ce qu'il est facile de vérifier.

Une remarque encore très importante de M. Deslandes : c'est que dans les lieux où se fait la pêche des Thons, des Harengs, des Sardines, la mer s'engraisse pendant tout le tems que dure cette pêche, & file comme de l'huile ; quelquefois même elle étincelle, sur tout quand on la frappe avec le tranchant des rames : on ne voit rien de semblable dans les rivieres où se fait la pêche des Saumons, quoiqu'il s'y en prenne des quantités prodigieuses, & que cette pêche dure plusieurs mois de suite : l'eau n'y est jamais troublée, ni épaissie. La chair de ce poisson, qui est compacte, & ne se réduit point en huile, est également bonne toutes les années, mais il n'en est pas de même dans les poissons huileux.

Les Saumons ont un instinct qui a quelque chose de particulier, & qu'un Physicien ne doit point avoir honte d'admirer. On sait qu'une riviere a un mouvement plus rapide à sa surface que proche du fond, où elle est beaucoup plus retardée par l'inégalité & l'immobilité des corps qui forment son sol. (*Voyez* le Traité du mouve-

mens des eaux, & des autres corps fluides de M. Mariotte.) Aussi M. Deslandes a-t il remarqué que les Saumons en remontant la riviere, se tiennent tout le plus près qu'ils peuvent du fond, qui est moins rapide; au lieu qu'en la descendant ils s'élevent tous à la surface, dont le courant est le plus fort. La raison de cette différente allure se découvre aisément; & c'est pour le même but physique que les Bateliers font remonter leurs bateaux le long des bords où le courant est moins rapide; mais pour descendre, ils cherchent le milieu de l'eau, qui a plus de vîtesse. Après ces réflexions, M. Deslandes passe à l'établissement qui a été fait à Châteaulin pour la pêche des Saumons. Cet établissement consiste dans un double rang de pieux qui traversent la riviere d'un côté à l'autre, & qui étant enfoncés à refus de mouton, forment une espece de chaussée sur laquelle on peut passer. Ces pieux sont mis les uns près des autres, & il y a encore de longues traverses assujetties par des boucles de fer qui les retiennent, tant au-dessus qu'au-dessous de l'eau. A gauche, en montant la riviere, est un coffre fait en forme de grillage, & qui a 15 pieds sur chaque face: on l'a tellement ménagé, que le courant de la riviere s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, & presque à fleur d'eau, se voit un trou de 18 à 20 pouces de diamètre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la figure de triangles isocèles, & qui s'ouvrent & se ferment facilement. Le Saumon conduit par le courant vers le coffre, y entre sans peine en écartant les lames de fer blanc qui se trouvent sur sa route, & dont les bases bordent le trou. Ces lames en se rapprochant les unes des autres, forment un cône, & elles s'ouvrent jusqu'à devenir un cylindre. Au sortir du coffre le Saumon entre dans un reservoir, d'où les Pêcheurs le retirent par le moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche. Leur adresse est en cela si grande, qu'ils ne manquent point de retirer aussi-tôt celui qu'ils choisissent de l'œil.

Les Saumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils se suivent de loin, ils se rendent tous dans le coffre, & du coffre dans le reservoir, sans monter davantage; mais quand ils arrivent par grande

troupe, les femelles attirant les mâles, qui redoublent d'ardeur & de force pour les suivre, alors ils passent à travers les pieux qui forment la chaussée, & avec une vîtesse incroyable : à peine les peut-on suivre des yeux ; par ce moyen un grand nombre de Saumons échapperoit aux Pêcheurs, s'ils n'avoient attention de s'embarquer dans de petits bateaux plats, & de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement serrées : tout le poisson qui s'y prend est aussi-tôt porté dans le reservoir, où il se dégorge, & acquiert un goût plus exquis.

Outre le Saumon ordinaire que tous les Naturalistes ont assez bien décrit, il y en a un autre dont ils n'ont point parlé, & qui peut être nommé *Saumon coureur*. Il differe du premier par trois endroits ; par son corps, qui est plus long & plus mince, plus favorablement taillé pour fendre les eaux ; par sa chair, qui est si glaireuse, que ceux mêmes qui se contentent de mets grossiers, n'en peuvent point manger ; par sa queue, qui est très large & très flexible, & dont il se sert avec un art infini.

Cette espece de Saumon vient continuellement sur l'eau, qu'il frappe du plat de sa queue, mais avec une telle vîtesse, que l'eau s'arrête en quelque maniere, & devient à son égard un corps solide, par le moyen duquel il s'éleve de 14 à 15 pieds audessus de sa surface. Le poisson le plus énorme de tous, qui est la Baleine, a aussi la faculté de bondir quelquefois 15 à 20 pieds de haut. *Voyez* BALEINE.

Il est venu sur cela une pensée à M. Deslandes, qu'il soumet à la Critique. Lorsque la mer se retire, on voit sur tous les bords une infinité de petits vers de couleur rougeâtre, qui se dégagent peu à peu, & sortent du sable pour venir respirer un air nouveau. Rien n'attire plus le poisson que ces sortes de vers ; ils en paroissent tous extrêmement friands : & l'on remarque que les poissons sauteurs se jettent sur les rivages que la mer a abandonnés, pour y saisir ces mêmes vers : aucun mets ne paroît plus à leur goût. Nous croyons cependant que M. Deslandes excepte la Baleine, qui, sans doute, ne peut se jetter ainsi volontairement sur le sable, puisqu'elle y périt.

Pour revenir à la pêche de Châteaulin, elle s'ouvre

vers le mois d'Octobre ; les Saumons commencent alors à goûter la riviere, & lorsque les premiers Saumons sont passés, les autres accourent en plus grand nombre, & la pêche augmente insensiblement. Vers la fin de Janvier elle se trouve dans son fort, & elle subsiste à-peu-près sur le même pied pendant les mois de Février, de Mars & d'Avril : on prend alors des quantités prodigieuses de Saumons. En Mai les femelles jettent leurs œufs, qui sont en même tems fécondés par la semence des mâles attachés à leur suite. Aussi commence-t-on à voir la surface de la riviere se couvrir de petits Saumons qui ne demandent que la mer, & vont s'y rendre. Dès ce moment la pêche diminue, & les Saumons qui se laissent prendre ont, avec un air foible & presque hébeté, un goût assez désagréable. Enfin ils disparoissent au mois de Juillet, où la récolte des chanvres se trouvant finie, on les met à rouir dans les eaux courantes : elles se colorent ; elles contractent une qualité malfaisante en peu de tems ; & comme elles se rendent dans les rivieres que les Saumons habitent, elles les chassent : dès qu'on apperçoit ce départ, on quitte aussi la riviere, & on leve les écluses, ou éventaux qui tiennent à la digue, afin que le poisson qui s'est porté au dessus, puisse redescendre avec facilité.

Il reste encore deux éclaircissemens à donner ; le premier regarde cette couleur rouge qui affecte les Saumons lorsqu'ils sont cuits en entier, & qu'ils n'ont presque plus, quand on les coupe par morceaux, & qu'on les fait légerement griller. Pour découvrir d'où pouvoit venir cette couleur, M. Deslandes a ouvert plusieurs Saumons sur le lieu même, & au sortir de l'eau ; il a trouvé qu'ils avoient tous dans l'estomac un petit corps rouge semblable à une grappe de groseille, qui cédoit facilement sous les doigts. Il en prit, & en jetta dans un verre d'eau tiede, qui devint rougeâtre aussi-tôt. Il y a apparence que quand le Saumon est cuit en entier, ce petit corps se dissout, & communique par une espece de transfusion insensible sa couleur à toutes les parties du poisson ; au lieu que quand ses parties sont coupées, & séparées les unes des autres, elles ne peuvent recevoir la même couleur, & ne la reçoivent point effectivement. Lorsqu'un Saumon est gardé 7 ou 8 jours (il peut

encore être gardé plus long-tems sans se corrompre) cette petite grappe se transforme en une espece de boue fine & légere, qui a les mêmes propriétés.

Le second éclaircissement, plus nécessaire encore que le premier, consiste à déterminer pourquoi les Saumons reviennent tous les ans dans la même riviere où ils sont nés, & cela jusqu'à ce qu'ils meurent, ou qu'ils soient pris. Comment dira-t-on (c'est M. Deslandes qui parle) a-t-on pu savoir cette particularité, qui a échappé à tous les Naturalistes ? Il est à propos d'en instruire le Lecteur. J'avois chargé les Pêcheurs de Châteaulin de retenir une douzaine de Saumons parmi ceux qui descendent la riviere, &, après leur avoir attaché à chacun un petit cercle de cuivre vers la queue, de les remettre dans l'eau ; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adresse, & en trois années différentes. J'ai ensuite su d'eux-mêmes, qu'ils avoient repris quelques uns de ces Saumons, une année cinq, une autre année trois, une autre enfin deux. La disposition du coffre, & plus encore du reservoir où le coffre aboutit, rendoit cette observation très aisée.

Les Princes d'Asie qui aiment la pêche avec passion, font mettre aussi avec art de petites chaînes d'or ou d'argent aux poissons extraordinaires qu'ils prennent, pour voir si ces poissons remis dans l'eau viendront encore se prendre à leurs filets ; & il arrive souvent qu'une pareille curiosité leur réussit : on assure même que c'est par des poissons ainsi marqués, qu'on a reconnu la communication de la Mer Caspienne avec la Mer Noire, & même avec le Golfe de Perse.

M. Anderson confirme en peu de mots ce que dit M. Deslandes. Proche de Holme en Islande, dit-il, dans l'Ellera, près de Kleppée, & dans d'autres Golfes profonds, où se déchargent des ruisseaux & de petites rivieres, qui tombent avec impétuosité des montagnes & des rochers, on trouve des Saumons qui nagent contre les plus fortes cascades, & qui s'élancent souvent jusqu'à des hauteurs prodigieuses. Les Islandois ont l'adresse d'en prendre quantité par le moyen d'une espece de coffre fait de treillage serré qu'ils dressent directement dans la route du poisson, & qui, sans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorsqu'il veut descendre à la mer. Dans le

tems que le Saumon est le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec lesquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en poussant toujours en avant les Saumons, qui sentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche sur les rivages, où ils sont aussi-tôt pris par les Paysans qui les attendent : c'est ainsi qu'on prend souvent jusqu'à 200 Saumons à la fois.

SAUMURE, nom donné à une liqueur salée dans laquelle on a conservé ou de la viande ou du poisson : *voyez* GARUM. On donne le nom de *Saumure de la terre* à de l'eau marine qui coule dans les souterrains.

SAVON NATUREL. Nom donné à la Pierre & à la Terre savonneuse, au Smectin, aux Eaux savonneuses, même au Savonnier & à la Saponnaire. *Voyez* ces différens mots.

SAVON DU VERRE : *voyez* Manganaise *au mot* FER.

SAVONNETTE DE MER : *voyez* son article à la suite du mot CORALLINE, *Vol. II, page 3 de ce Dictionnaire.*

SAVONIER, *Sapindus*, fort arbrisseau, qu'on trouve en terre ferme en Amérique, particulierement aux Antilles, dans les Isles Espagnoles, dont le bois est gommeux, tendre, se coupant aisément, n'étant point sujet aux vers, d'une odeur & d'un goût approchant de la résine copal. Ses feuilles ressemblent à celles du frêne ou du cerisier : il porte, pour fruits, de petites pommes rondes, grosses comme une noix, couvertes d'une peau rouge & lisse, d'un goût doux & astringent. Sous cette peau est une pulpe ténace, blanche, laquelle étant ôtée, il demeure une boule ronde, noire, fort dure, & très amere au goût : il découle de ce fruit une liqueur gluante, qui l'a fait nommer, par les Espagnols, *Cerise gommeuse.* On prétend que cette liqueur gluante a la propriété d'arrêter toutes les pertes de sang, & même la fievre. Les habitans des Antilles se servent de la racine, & sur-tout du fruit, pour produire le même effet que le savon. On met deux ou trois de ces fruits dans de l'eau chaude, & l'on en savonne le linge ou les habits ; il s'y fait une grande quantité de mousse ou d'écume, l'eau devient elle-même blanchâtre, détersive, & nettoie

très bien. Ces fruits se fondent peu-à-peu dans l'eau, jusqu'à ce qu'il n'y demeure plus rien que les noyaux qui sont très durs, & qui étant percés, servent à faire des chapelets. On les appelle *Pommes de savon.*

SAVONIERE ou SAPONAIRE, *Saponaria.* Cette plante, qui est une espece de Lychnis, croît proche des rivieres, des étangs, dans les bois & dans quelques lieux sablonneux. Sa racine est longue, rougeâtre, noueuse, rampante, fibrée & vivace : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un à deux pieds, rondes, glabres, noueuses, rougeâtres, moëlleuses, & se soutenant difficilement. Ses feuilles sont larges, nerveuses, semblables à celles du plantain ; mais plus petites, opposées, & d'un goût nitreux. Ses fleurs naissent comme en ombelles aux sommités des tiges, composées chacune de cinq feuilles, disposées en œillet, ordinairement d'une belle couleur pourprée, quelquefois d'un rouge pâle ou de chair, quelquefois blanches, odorantes. A la fleur succede un fruit de figure conique, rempli de semences menues, arrondies & rougeâtres.

On cultive aussi cette plante dans les jardins, où elle dure très long-tems : elle est fort disgracieuse par sa maniere de serpenter. Elle fleurit durant l'été ; sa fleur devient quelquefois double : on l'emploie dans les couronnes, tant pour la beauté que pour sa bonne odeur.

La Savoniere est très amere & très déterfive : elle ôte les taches des habits, comme fait le savon ; ce qui lui a fait donner le nom de *Savoniere* : elle est reconnue propre à guérir la galle & les dartres, soit qu'on en prenne intérieurement la décoction ; soit qu'on en bassine les parties malades. Schroder prétend que sa racine est bonne pour adoucir les maux vénériens, pour garantir de l'asthme, & pour procurer les menstrues aux femmes. Les feuilles de cette plante broyées & mises dans le nez excitent l'éternuement.

SAVORÉE. *Voyez* SARRIETTE.

SAUTERELLE, ou AUTRON DES MOISSONNEURS, *Locusta*, est un genre d'insecte coléoptere, mis, par M. Linnæus, dans le genre du Grillon : il en donne quatre especes différentes; savoir, le *Grillon champêtre* ou la *grande Sauterelle verte*, la *petite Sauterelle*

brune, la *Sauterelle* qui a les antennes plus courtes que la moitié du corps; la quatrieme est la plus petite *Sauterelle* de toutes, elle a les antennes composées de vingt-trois articles ou environ.

Le genre des Sauterelles, comprend un grand nombre d'especes, qui sont différentes en figures, en grandeur & en couleurs. Swammerdam dit en avoir observé vingt une especes, tant mâles que femelles; savoir, neuf grandes, six moyennes & six petites; les unes avoient les ailes rouges; les autres étoient de couleur de pourpre, ou bleues, ou verdâtres, on enfin mêlées de diverses couleurs. Hoffnagel a représenté quinze especes de Sauterelles.

Quelques Sauterelles femelles ont des queues, & les mâles n'en ont point. Il y a de ces queues qui sont quadruples & même quintuples; mais la plus singuliere des Sauterelles, & en même tems la plus grande de toutes, est la *Mante*, que l'on appelle aussi l'*Italienne* ou la *Prophêtesse*. Voyez MANTE.

Swammerdam ne doute pas que la Sauterelle ne rumine: il croit même s'en être apperçu; car il a trouvé son estomac triple & très semblable à celui des ruminans. On y voit sur-tout bien distinctement cette partie, qu'on nomme la *Panse*.

Description de la Sauterelle verte.

LA GRANDE SAUTERELLE VERTE, *Locusta viridis*, est effectivement d'une couleur extrêmement verte, excepté une ligne d'un bai brun qui passe par-dessus le dos, la poitrine & le sommet de la tête, & deux lignes pâles au dessous du ventre & de la derniere paire des jambes. On y distingue principalement la tête, la poitrine ou le corselet & le ventre. La tête est oblongue regardant la terre, assez ressemblante à celle d'un cheval: sa bouche est recouverte d'une espece de bouclier écailleux, rond, saillant & mobile: elle est munie de deux mâchoires dentées, dont les dents sont d'un bai brun, pointues & réfléchies par le bout. On y trouve en dedans une grosse langue rougeâtre, attachée à la mâchoire inférieure qui est large & arrondie. Il y a près des mâchoires une mous-

tache verdâtre, composée : il y a deux filets à la mâchoire supérieure qui se plient par le moyen de trois articulations ; celle de la mâchoire inférieure n'a que deux filets & deux articulations. L'extrémité de ces filets est formée d'especes de houppes nerveuses, qui goûtent d'avance ce qui est convenable à l'animal. Les antennes sont noueuses, fort longues, très déliées, pâles, placées au sommet de la tête, & les yeux sont hémisphériques, un peu saillants comme un point noir. Au derriere de la tête, elle porte un coqueluchon qui finit où les ailes commencent. Le corselet est élevé, étroit, armé en dessus & en dessous de deux épines dentelées. Le dos porte un bouclier oblong, auquel sont fortement attachés les muscles des jambes de devant ; & ces muscles sont environnés de vaisseaux aëriens, ou de trachées blanches comme de la neige & très remarquables.

La premiere paire des jambes est plus courte que les autres. Les cuisses sont tant soit peu marquetées & profondément sillonnées ; & les extrémités, qui sont proprement les pieds, sont terminées par deux hameçons. La seconde paire de jambes est de la même conformation. La derniere est la plus longue, bien disposée pour sauter, très épineuse, marquetée & sillonnée, & bien fortifiée par des tendons très robustes. La Sauterelle a quatre ailes traversées dans leur milieu par une grosse côte verte : les ailes antérieures naissent de la seconde paire de jambes, & les postérieures de la troisieme paire. Ces dernieres ailes sont bien différentes des premieres ; car elles sont presque pliées & blanchâtres, sans aucun plexus réticulaire, mais traversées par des lignes blanches ; en outre elles sont & plus amples & plus déliées.

Le ventre est considérablement grand, formé de huit anneaux, & terminé par deux petites queues, velues comme une queue de rat, entre lesquelles on découvre trois mamelons mobiles, pareillement velus. De l'extrémité du ventre, dans la femelle, sort une double pointe, un peu dure & longue, semblable à une épée. Il y a des trachées répandues par toute la capacité du ventre, artistement pelotonnées entre les anneaux & les intestins.

Dans l'intérieur de cet insecte, on trouve après l'œ-

sophage le ventricule, ensuite un second estomac, comme dans le Grillon, sillonné & dentelé en dedans, puis les cavités du troisieme ventricule, & enfin le *rectum*. De plus, il y a des vaisseaux de couleur d'émeraude, qui sont répandus & semés parmi les trachées; & dans la poitrine, six osselets attachés aux muscles pour affermir les jambes.

Accouplement, œufs, & métamorphose des Sauterelles.

Peu de tems après que les Sauterelles ont pris des ailes, elles s'accouplent de façon que le mâle saisit la femelle avec ses dents par le chignon du col, la tenant ainsi assujettie avec ses deux premieres paires de jambes, & alors il introduit dans le vagin de la femelle l'aiguillon situé à l'extrémité de son ventre: ces insectes restent long-tems accouplés, & si fortement unis, qu'on a de la peine à les séparer. Vers la fin de l'automne la femelle cherche dans la plaine à se délivrer de ses œufs: elle les dépose dans les fentes d'une terre grasse & crevassée. Des Auteurs graves assurent qu'elle perce la terre avec son aiguillon, pour les y déposer le plus avant qu'il est possible; après quoi, elle périt & se desséche. On dit qu'elles sont attaquées de petits vers qui leur viennent autour du col, & qui les étranglent. Les mâles ne survivent gueres aux femelles.

Ces œufs demeurent cachés en terre, jusqu'au retour du printems, où la chaleur les fait éclore. Ils sont plus longs que gros, & à-peu-près de la grosseur d'un grain d'anis, & d'une consistance de corne: ils sont blanchâtres, enveloppés dans une membrane tissue de petits filets blancs, argentins, qui sont les arteres & les veines de l'ovaire, tel qu'il est dans le ventre de la femelle, composé d'une peau fort délicate & transparente, qui, étant pressée entre les doigts, fait un craquement. L'humeur qu'ils renferment est blanchâtre & transparente. Quand ils ont été assez échauffés, il en naît, vers la fin d'Avril, des vers qui ne sont pas plus gros qu'une puce; d'abord blanchâtres, puis noirâtres au bout de trois jours, & enfin roussâtres. Ces vers prennent la forme de petites Sauterelles, qui commencent dès lors à sauter, quoi-

qu'elles ne soient encore que dans leur état de nymphe.

Les ailes de la sauterelle sont, dit Swammerdam, couchées & étendues le long de son corps, au lieu que dans l'état de Nymphe, elles sont renfermées en quatre boutons, dans lesquels elles sont pliées & entortillées ensemble; c'est ce qui a fait dire à plusieurs Naturalistes, que les vers dont se forment les Sauterelles, étoient des Sauterelles sans ailes; & c'est ce qui leur a fait donner le nom d'*Attelabus*, lorsque leurs ailes commençoient à pousser; & celui d'*Asellus*, quand le corps, sur-tout celui de la femelle, prenoit plus d'accroissement: c'est ainsi que quand on ne connoit pas bien exactement toutes les formes qu'un même insecte prend successivement, il est très aisé de confondre & de faire deux ou plusieurs insectes d'un seul & même animal.

La nymphe de la Sauterelle au bout de vingt-quatre à vingt-cinq jours plus ou moins, songe à quitter sa robe; & pour s'y disposer, elle commence par cesser de manger, puis elle va chercher un lieu commode, c'est-à-dire, pour l'ordinaire une épine ou un chardon où elle s'attache. D'abord elle agite & gonfle sa tête & son col, jusqu'à ce que sa peau se creve au dessus du col. La tête sort la premiere par cette ouverture avec quelque difficulté; ensuite la nymphe faisant de nouveaux efforts, & se gonflant de plus en plus, sort toute entiere avec ses six jambes, & laisse sa dépouille attachée à l'épine ou au chardon. Il est inconcevable, ajoute Swammerdam, comment ces nymphes peuvent se dépouiller d'une membrane très délicate, de cornes si longues & si déliées, avec des dents dures & des ongles fort pointus.

Quand les Sauterelles se trouvent dans cet état, la substance de leur corps est si tendre & si molle, qu'on peut plier les jambes, comme si elles étoient de cire, & leur donner telle forme que l'on veut. La Sauterelle ainsi dégagée de sa vieille peau, ne montre plus cette couleur obscure qu'elle avoit auparavant, mais une couleur blanchâtre, ou d'un verd plus clair: & comme elle s'est beaucoup fatiguée pour quitter sa dépouille, & que son corps est encore trop tendre pour pouvoir soutenir les impressions de l'air, elle se laisse tomber par terre, où elle demeure à demi morte pendant une heure. On

ne peut voir sans admiration, que si-tôt qu'elle s'est dépouillée de sa peau, ses ailes se développent & s'allongent au point de surpasser la longueur des deux jambes postérieures; l'insecte paroît alors, & est réellement moins court & moins difforme.

Chant & marche des Sauterelles.

La plupart des Sauterelles sautent plus qu'elles ne volent, & leur saut est tel, qu'il va, dit on, deux cent fois plus haut que la longueur de leur corps. La sauterelle verte a un chant qui n'est pas déplaisant; & dans les climats froids où on ne connoit point la vraie Cigale; on lui donne assez communément le nom de Cigale, quoiqu'il y ait entr'elles un très grande différence. Il n'y a que le mâle des Sauterelles qui chante, la femelle est muette. Les Auteurs ne sont pas d'accord sur les organes d'où procede le son ou chant du mâle; les uns ont cru que ce bruit étoit formé par le frottement de ses dents, d'autres par celui des ailes contre la cuisse, il y en a qui y font concourir les pieds de derriere.

M. Linnæus n'est pas de même avis, & nous paroît avoir tranché le nœud de la difficulté: il dit que le mâle a vers la base des fourreaux de ses ailes, un grand trou fermé par une membrane transparente, qui est l'organe de son chant. Cette insecte fait point de bruit pendant le jour, à moins qu'il ne se trouve dans un lieu obscur, ou qu'un nuage épais ne vienne à couvrir l'horison; il commence à chanter le soir au coucher du soleil, & ne discontinue point pendant la nuit, étant posé sur une tige d'herbe, de blé, ou d'arbuste, dans les prés, dans les champs, ou dans les haies. Nous avons conservé pendant un été dans notre Cabinet des Sauterelles vivantes, pour les étudier; ainsi les mâles chantoient tout le long de la nuit; elles se nourrissent d'herbes, même de fruits & de miel: pour peu qu'on leur presse le ventre, elles rendent aussi-tôt par la bouche le suc des herbes encore tout verd.

Quoique les Sauterelles soient paresseuses à s'envoler, & lentes dans leur vol, sur-tout quand le tems est froid ou humide, elles ne laissent pas de voler quelquefois

assez loin. Si on leur prend une des jambes de derriere, elle se détache du corps à sa naissance, & alors l'animal ne sauroit presque plus voler, parceque ses jambes lui servent à s'élancer en l'air ; souvent quand on le serre dans la main, il mord si fort, qu'on est obligé de le lâcher. Quand il vole, il fait un peu de bruit avec ses ailes. Les Sauterelles ne viennent point dans les pays des montagnes, ni dans les terres maigres, elles cherchent la plaine.

Sauterelles étrangeres.

Swammerdam parle de plusieurs especes de Sauterelles étrangeres, entre autres de deux Sauterelles d'Afrique & d'une Sauterelle d'Espagne, qui ne different que par la taille & par la distribution des nervures : on en voit dans l'Amérique une espece qui porte une sorte de capuchon, & qui est d'un rouge très foncé mêlé de blanc. Seba dit quelle sert de pâture aux Armandilles & à d'autres animaux. Parmi celles que l'on voit au Cap de Bonne-Espérance, il n'y en a que deux qui méritent attention : savoir, une qui est fort petite & se voit tout l'été ; elle est brune, ses ailes sont vertes, elle est argentée sous le ventre, & ses jambes sont cendrées. Au printems les habitans de ce pays la trouvent dans les lieux ensemencés, où elle fait beaucoup de mal ; aussi dès qu'on l'apperçoit, on fait bouillir de l'eau avec du tabac, & on y répand de cette décoction pour laquelle elle a une antipathie si forte, que non-seulement elle quitte le lieu qui en est arrosé, mais encore elle n'y revient point de toute l'année.

L'autre espece est de la même figure, mais elle differe en couleur, celle-ci ayant la tête rouge, les oreilles obscures, le dos cendré, le ventre argenté & les jambes rouges : elle paroît par bandes très nombreuses, elle fait un terrible dégat dans les jardins, les vergers & les champs. Au Royaume d'Issiny les Sauterelles font un bruit étrange dans les campagnes & même au sommet des maisons. Il y a beaucoup de ces insectes à la Baie de S. Louis, aux Indes Orientales, & dans l'Isle de Madagascar : ils sautent au visage & à la poitrine avec tant de force, qu'à peine a-t-on la liberté de respirer.

piter. Ils ravagent les campagnes de ris ; & les habitans se dédommagent de cette perte, en mangeant ces petits animaux qu'ils font rotir sur les charbons après leur avoir arraché les ailes. Les Sauterelles des Antilles ressemblent assez aux nôtres, mais elles sont une fois plus grandes : elles se tiennent communément sur les Gommiers blancs.

Parmi ces Sauterelles, il y en a une espece fort hideuse,& en même-tems très dangereuse : elle n'est pas plus grosse que le tuyau d'une plume d'oie, selon l'Auteur du *Dict. des Anim.* mais elle est longue de 6 ou 7 pouces, & divisée en neuf ou dix sections, dont la premiere sépare le corps d'avec la tête qui est presque ronde. Cette tête a deux petits yeux qui s'élancent au dehors, comme dans les crabes, avec deux poils qui lui tiennent lieu de cornes. Tout le corps est comme épineux, & va toujours en diminuant jusqu'à la queue, qui est encore divisée en trois nœuds ; au bout de ces nœuds est une maniere de foureau, qui couvre un petit aiguillon, dont la piquure cause par tout le corps un tremblement qui s'appaise à l'instant, lorsqu'on frotte l'endroit piqué avec de l'huile de palme ; mais cette bête ne pique personne, si ce n'est lorsqu'on la serre trop en la touchant.

Mademoiselle Merian, *Hist. des Insectes de Surin.* représente des Sauterelles qui proviennent de vers couleur d'orange, qui se nourrissent sur les feuilles d'un arbre, dont les fruits sont nommés à Surinam *Pommes de Sodome.* Ce même Auteur ; dans son *Hist. des Insectes de l'Europe*, parle d'une espece de Sauterelle, qui tous les ans s'arrête dans les Pays-Bas autour des vieux Tilleuls, vers les mois de Novembre & de Décembre : elles s'y nourrissent pendant quelque tems. L'hiver approchant, toutes celles qui sont sorties des tilleuls abandonnent ces arbres & meurent infailliblement. Les vers qui restent dans le cœur ou la moëlle de l'arbre, se disposent à la transformation : il en vient des Sauterelles qui, premierement changent de peau, & ensuite de couleur.

Enfin il y a à la Louisiane une espece de Sauterelle plus grosse que les autres, & qu'on nomme *Sauterelle cheval*, elle est de la grosseur du pouce. Son corps & les grandes ailes sont noires ; les petites ailes de dessous sont

du plus beau pourpre que l'on puisse voir : elle a, ainsi que toutes les autres Sauterelles, la tête faite comme celle d'un cheval qui auroit les oreilles coupées près de la tête.

Dégât que font les Sauterelles.

Les Hébreux appelloient les Sauterelles *Arbé*, à cause de leur multitude ; il n'y a presque point d'animal qui multiplie autant : c'est ce qui fait que dans l'Ecriture Sainte, le nombre infini est comparé à la multitude des Sauterelles. Quand les Sauterelles sont en campagne, elles partagent entr'elles le butin ; elles ont toujours à leur tête un chef qui voyage au hazard, & où il s'arrête, les autres restent & ne passent pas outre, afin de maintenir l'ordre dans leur marche. Il est fait mention dans les Histoires sacrées & profanes, anciennes & modernes, & dans différentes Relations, du dégât extrême que font les Sauterelles. Elles viennent en troupe, comme on ne l'a que trop vu en Allemagne ; elles se jettent sur la moisson déja prête à cueillir ; elles ravagent les prés, les pâturages, détruisent les plantes potageres & les arbres fruitiers, consument en peu d'heures l'espérance de toute une année, & causent la famine dans un pays ; elles engloutissent, dévorent, écorchent, rongent & pelent toute la verdure des champs, avec un si grand tintamare, qu'elles se font entendre de loin : ce qu'il y a de plus fâcheux, c'est qu'après avoir ravagé, elles brulent tout ce qu'elles touchent, leur salive est un venin si nuisible aux arbres & aux herbes, que par-tout où elles tombent, elles consument & détruisent tout.

Si elles font tant de mal de leur vivant, elles en font encore après leur mort. Dans les endroits où elles sont tombées, elles infectent l'air par leur contagieuse odeur, ce qui cause des maladies. Orose nous apprend que l'an du monde 3800, il y eut un nombre incroyable de Sauterelles en Afrique, qui après avoir consumé toutes les herbes, se noyerent dans la mer d'Afrique, & jetterent une puanteur si violente, qu'on croit qu'il mourut en peu de tems trois cens mille hommes.

Les Sauterelles d'Egypte, dont il est parlé dans l'Exode surpassoient en grandeur toutes les autres especes.

Pline en parlant de semblables Sauterelles des Indes, dit qu'on se sert de leurs jambes desséchées au lieu de scies. Quand ces insectes volent en société ils font un grand bruit. Les Payens ont fait des vœux & des sacrifices à leurs Dieux pour être délivrés des Sauterelles. Suivant un extrait de deux lettres écrites en 1690 à M. Labbé de S. Ussans, l'une de Javarow en Pologne, & l'autre de Biala en Lithuanie, il vint la même année en Russie des Sauterelles par trois endroits différens, comme en trois corps. Le premier alla à l'armée Polonoise, l'autre passa à droite de Léopold, venant de Volhinie, & le troisieme vint par les côtés des montagnes de Hongrie. Ces insectes se répandirent dans la Pologne & dans la Lithuanie en une si prodigieuse quantité, que l'air en étoit tout obscurci, & la terre toute couverte comme d'un drap noir; il s'en trouva en certains endroits où elles étoient mortes les unes sur les autres, jusqu'à quatre pieds de hauteur; celles qui étoient vivantes se perchant sur les arbres, faisoient plier les branches jusqu'à terre, tant leur nombre étoit grand. Le peuple crût qu'il y avoit des especes de lettres hébraïques sur leurs ailes; un Rabin prétendit y lire les mots qui signifient en François *Colere de Dieu*. Ce fut en effet un présage funeste: car les pluies faisant mourir ces insectes, ils infecterent l'air, & les bœufs qui en mangeoient parmi l'herbe, ainsi que les autres bestiaux, mouroient aussi-tôt. On avoit remarqué, qu'à la suite d'un semblable fléau arrivé en 1648, les Cosaques s'étoient révoltés La Hongrie, la Bohême & l'Allemagne ont été infestées & ravagées en 1542, & même ces années dernieres, par les Sauterelles. En 1756, en a vu tomber en quelques endroits du Portugal un nombre infini de Sauterelles qui ont ravagé les campagnes aux approches du tremblement de terre arrivé à Lisbonne.

En Chypre il y avoit une loi qui obligeoit de faire chaque année trois fois la guerre aux Sauterelles, 1°. en cassant leurs œufs, 2°. en tuant leurs petits, 3°. enfin en faisant mourir ces insectes. Il passe ordinairement à Balsora, ville de Perse, quatre ou cinq fois l'année une si prodigieuse quantité de Sauterelles, qu'elles paroissent de loin comme un gros nuage, dont l'air est entié-

rement obſcurci ; quelquefois le vent les jette par deſſus l'Euphrate, & elles vont mourir dans les deſerts. Dans la Province de Xinſi en Afrique, il en vient tous les ans en ſi grande abondance pour ravager les fourages, qu'aucun habitant n'eſt diſpenſé d'aller au devant d'elles pour les détruire. En Chine, ſur tout dans la Province de Chan tong, elles vont fréquemment déſoler les récoltes, elles couvrent entiérement le ciel : on croit alors voir fondre ſur ſa tête de groſſes montagnes de verdure accompagnées d'un bruit ſemblable à celui du tambour ; ces dangéreuſes légions ne viſitent la Chine que les années ſeches qui ſuivent les inondations. Dans ces malheureuſes occaſions, les Laboureurs n'ont d'autre reſſource, pour chaſſer l'ennemi de leur travail, que d'étendre des draps ſur les champs ; quelquefois ce mal ne ſe fait ſentir que dans l'eſpace d'une lieue, tandis que la moiſſon reſte fort belle dans tout le reſte de la Province.

Dans les étés ſecs en Ukranie, & dans les pays des Coſaques, on eſt tellement infeſté de Sauterelles qui y ſont portées par un vent d'Eſt ou de Sud-Eſt, qu'elles obſcurciſſent l'air dans le tems le plus ſerein, & dévorent tout le blé du pays

Elles dépoſent en automne chacune deux ou trois cens œufs, & meurent peu de tems après ; mais ces œufs venant à éclore le printems ſuivant, ils produiſent un ſi grand nombre de Sauterelles, qu'elles font beaucoup plus de mal qu'auparavant, à moins qu'il ne ſurvienne des pluies qui détruiſent les œufs & les inſectes, ou qu'il ne s'éleve un grand vent du Nord ou Nord-Eſt qui les chaſſe dans le Pont-Euxin. Les Cochons du pays aiment fort ces œufs : ils en dévorent une grande quantité & contribuent par là à en purger la terre, qui ſouvent eſt tellement infectée de ces inſectes, qu'ils entrent dans les maiſons, s'inſinuent dans les lits, tombent ſur les tables & dans les mets en ſi grand nombre, qu'il eſt difficile de n'en pas avaler. Lorſqu'ils ſe repoſent ſur terre pendant la nuit, ils la couvrent de l'épaiſſeur de trois ou quatre pouces, & ſi une roue vient à paſſer ſur eux, il en réſulte une puanteur inſupportable. Mais pour ne pas fatiguer le Lecteur par le récit de tant de deſaſtres :

nous nous contenterons d'ajouter le témoignage de deux Historiens modernes très dignes de foi.

Mezerai après avoir exposé les tristes effets d'une tempête extraordinaire, qui sous Louis XIII, s'étoit fait sentir au mois de Janvier 1613, dit, que quelque grande que fût la perte causée par ces vents & par ces tonneres, elle n'approcha pas néanmoins de celle que les Sauterelles firent dans la campagne d'Arles en Provence vers le mois de Mai ; il s'engendra une si grande quantité de ces insectes dans ce pays, qu'en moins de sept ou huit heures, elles rongerent jusqu'à la racine des herbes ou des grains dans l'espace de plus de quinze mille arpens de terre, elles pénétrerent jusque dans les greniers & dans les granges, & consumerent tous les grains qui y étoient. Quand ces Sauterelles s'attroupoient & s'élevoient en l'air, elles formoient une espece de nuage qui déroboit le soleil. Dès qu'elles eurent ravagé tout le territoire voisin d'Arles, elles passerent le Rhône & vinrent à Tarascon & à Beaucaire, & ne trouvant plus de blé sur pied, elles ravagerent les herbes potageres & les luzernes qu'on avoit semées. De là elles allerent à Bourbon, à Valabergues, à Monfrin & à Aramon, où elles firent le même dégât ; enfin elles furent mangées par les Etourneaux : celles qui échapperent, formerent en terre, & principalement dans les lieux sablonneux, une espece de tuyau semblable à un étui rempli d'une si grande quantité d'œufs, que tout le pays en auroit été désolé, si on les eut laissé éclorre ; mais par les bons ordres que donnerent les Consuls des Villes d'Arles, de Beaucaire & de Tarascon, on en fut délivré en peu de tems. On en ramassa plus de trois mille quintaux qui furent enterrés, ou jettés dans le Rhône : on supputa ensuite le nombre des insectes que ces œufs auroient produits, & en comptant seulement vingt-cinq par tuyau, on trouva qu'il y en avoit un million sept cens cinquante mille au quintal : ce qui pouvoit donner au total 550 mille millions de Sauterelles qui auroient éclos l'année suivante.

Combien de fois, dit M. Lesser dans sa *Théologie des Insectes*, les Laboureurs ne se trouvent-ils pas frustrés d'une abondante récolte par les dégats des Sauterelles ?

Ces animaux voraces quittent souvent des pays éloignés, traversent les mers, se jettent par milliers sur des champs ensemencés, & enlevent en peu d'heures jusqu'à la moindre verdure. M. Lyonnet en cite, à ce sujet, un exemple mémorable, que l'on trouve dans l'histoire de Charles XII, Roi de Suede. Son Historien rapporte que cet infortuné Prince fut très incommodé dans la Bessarabie par une horrible quantité de Sauterelles, qui s'élevoient sur le midi du côté de la mer, d'abord à petits flots, ensuite par grands nuages, qui, en éclipsant le soleil, rendoient l'air sombre : elles voloient à hauteur des hirondelles, jusqu'à ce qu'elles eussent trouvé un champ pour s'y jetter. Nous en rencontrions, dit-il, souvent sur le chemin ; d'où elles s'élevoient avec un bruit semblable à celui d'une tempête: elles venoient ensuite fondre sur nous comme un orage, sans craindre d'être foulées aux pieds des chevaux. En s'élevant de terre, elles nous couvroient le corps & le visage, au point de nous aveugler. Par-tout où ces insectes se reposoient, ils y détruisoient tout jusqu'à faire d'une belle prairie verdoyante, une terre aride & sablonneuse. On ne sauroit jamais croire qu'un si petit animal pût passer la mer, si l'expérience n'en avoit pas convaincu si souvent les peuples de ces contrées, chez qui ils rongent jusqu'aux portes mêmes des maisons.

Les Auteurs nous ont laissé plusieurs recettes pour éloigner ou faire périr les Sauterelles ; mais nous ne croyons pas qu'on doive y ajouter foi. Aldrovande avoue que trop souvent les ressources de l'esprit humain n'y servent de rien. Au reste, les Sauterelles s'entredétruisent elles-mêmes, & les plus fortes dévorent les plus foibles. *Voy.* aussi le *Mémoire de M. Gledisch sur les Sauterelles errantes*, de 1750, *dans les Actes de l'Académie de Berlin.*

Peuples qui se nourrissent de Sauterelles.

Qui croiroit qu'un animal aussi nuisible au genre humain, fût de quelque utilité ? S. Jean-Baptiste en a mangé dans le désert. Dans les pays Orientaux, on prépare ces insectes de différentes façons : les uns les font bouillir ;

d'autres les font rôtir dans une terrine, où les jambes & les àiles se détachent ; mais la tête & le corps deviennent rouges extérieurement, comme ceux des écrevisses, & la chair blanche. Cette chair passe pour être d'un goût excellent. Il y en a qui les font frire avec du beurre, & mariner avec du vinaigre, du sel & du poivre.

On nomme *Acridophages* les mangeurs de Sauterelles; il paroît cependant que cette nourriture est assez mal saine ; car les peuples qui en usent, ne vivent pas longtems. Quand, vers l'équinoxe du printems, les vents du Midi & du Septentrion soufflent le plus chez les Ethyopiens voisins du désert, il y arrive une multitude inombrable de grosses Sauterelles, que ces peuples mangent en tout tems, en les salant, ou les accommodant d'une autre façon. Ces Acridophages, pour les prendre, font du feu dans un lieu profond, qui jette beaucoup de fumée; lorsque les Sauterelles y veulent passer en volant, elles tombent aussi-tôt : ces pauvres habitans, dont la condition est aussi misérable que leur taille est petite, les prennent avec beaucoup de soin & d'industrie. Après les avoir salées, ils les gardent, & s'en servent comme d'une viande fort appétissante : ils ne mangent pas autre chose tant que dure la saison des Sauterelles ; car ils n'entretiennent point de bétail & ne mangent point de poisson, étant fort éloignés de la mer : ils n'ont point aussi d'autre animal qui leur puisse servir de nourriture. Ce sont des gens fort légers de corps, agiles à la course, & d'une assez courte vie, puisque les plus vieux d'entre eux ne passent pas quarante ans. Quand ils approchent de cet âge, il sort de leur corps des poux d'une forme horrible, qui ont des aîles de différentes couleurs. Ces poux leur rongent le corps, la poitrine, le ventre ; & dévorés par cette vermine, ils meurent misérablement.

Dans les pays où l'on mange des Sauterelles, on les porte régulierement au marché, comme c'étoit autrefois la coutume à Athènes, dit Aristophane, & on les y vend, comme l'on vend les oiseaux chez nous. Les Sauterelles doivent aussi avoir été une nourriture connue dans la Judée, puisque Moïse avoit permis aux Juifs d'en manger de quatre sortes qui sont spécifiées dans le

Lévitique. L'Auteur du *Dictionnaire des Animaux* dit, qu'en Europe on ne connoît point ce ragoût, & que l'on se contente d'admirer la frugalité des Orientaux, sans vouloir les imiter. Cependant nous pouvons assurer le contraire, car on en prépare dans les pays d'Abbeville, de Saint-Valleri & de Calais, en Picardie Province de France, que l'on mange, & que l'on envoie même à titre de présent à ses amis : elles sont rougeâtres étant bouillies dans de l'eau & du sel, c'est-à-dire, marinées. On leur retire les pattes & les ailes : on les vend aussi dans les rues pour le public ; il s'en fait, dans ces endroits, une assez grande consommation.

On assure que ces insectes, pris en forme de fumigation, guérissent les rétentions d'urine, sur-tout dans les femmes : on les conseille aussi contre les vapeurs ; pour cela, on les fait sécher & pulvériser, & cette poudre se donne à la dose de douze à vingt grains dans quelque liqueur appropriée, comme dans une décoction de turquette ou de pariétaire. M. Linnæus dit, qu'en Suede les gens de la campagne font mordre les verrues de leurs mains à la grande Sauterelle verte, qui, en mordant, vomit, sur la plaie, une liqueur qui les fait sécher.

SAUTERELLE CHENILLE. Goëdard donne ce nom à une chenille qui se plaît au sommet des ormes, dont elle mange les feuilles. Le froid lui cause la mort : elle se fabrique une petite toile pour s'y loger, & se métamorphoser en une chrysalide, qui devient mouche au bout de neuf mois. Dans l'état de chenille, elle s'élance d'une place à l'autre, comme une Sauterelle.

SAUTERELLE DE MER. *Voyez* LANGOUSTE DE MER, *à l'article* ÉCREVISSE.

SAUTERELLE-PUCE est un insecte sans dents, mais qui a, comme les cigales, une trompe ou un aiguillon terminé en pointe, & couché sur la poitrine. On le trouve, dit Swammerdam, caché sous l'écume qui se forme sur la surface de toutes sortes de plantes. Il lui pousse, sur le dos, quatre tubercules, qui sont les fourreaux des ailes.

SAUTEUR. *Voyez* ALTISE.

SAUVAGEON : nom donné à un petit arbre venu

naturellement. On ente d'autres arbres sur les Sauvageons; c'est ordinairement sur des Sauvageons d'amandier ou de coignassier.

SAUVE-GARDE, est un gros Lezard de l'Amérique. Mademoiselle Mérian dit qu'il devient grand comme un Crocodile de 10 ou 12 pieds, & qu'elle lui a vu dévorer les œufs de différentes sortes d'oiseaux: il se nourrit de charognes; mais il n'attaque pas les hommes, comme le Crocodile. Lorsque sa femelle veut pondre ses œufs, elle creuse le sable sur le bord de quelque riviere, où elle les dépose pour les laisser éclore au soleil. Les Indiens mangent ces œufs, qui sont gros comme ceux d'une poule-d'Inde, mais un peu plus longs. Cet animal est amphibie; il vit également sur terre & dans l'eau, ensorte que quand il ne trouve point de charognes, il fait la guerre aux poissons; & au défaut de poisson, il vit de mouches & de fourmis. On le trouve dans les forêts de Surinam: sa couleur est marbrée; ses écailles sont minces & polies. Le Tejuguacu & le Tupinambis sont aussi des especes de Sauve-garde. On verra à l'article *Tupinambis* pourquoi l'on a donné ce nom à ces Lezards.

SAUVE-TERRE: marbre qui se tire d'un Village qui porte ce nom, dans le Comté de Comminges, & qui prend un fort beau poli: il est de différentes couleurs; le fond en est noir, avec des taches & des veines blanches & jaunes: on le nomme *Brêche* à Paris.

SAUVE-VIE ou RUE DES MURAILLES, *Ruta muraria*. Cette plante, qui naît sur les rochers & les murailles, dans les fentes des vieux édifices, proche des fontaines, aux environs de Paris & ailleurs, est l'une des Capillaires: *voyez* ce mot. Sa racine est chevelue, menue & noirâtre; ses tiges sont nombreuses, longues de deux à trois pouces, rondes, grêles, évasées, découpées, & d'un verd noirâtre en haut, & rougeâtre vers la racine; portant des feuilles semblables à celles de la rue des jardins, d'une saveur acerbe; elle est couverte sur le dos d'une poussiere fine, qui n'est autre chose qu'un amas de capsules sphériques, semblables à celles des capillaires, ou à celles des fougeres. Cette plante ne périt point dans l'hiver: elle est très pectorale,

convient dans les maladies du poulmon, & est très apéritive : elle a été appellée *Salvia vitæ*, comme propre à conserver la vie.

SAXATILE : Serpent d'Afrique, dont on trouve l'un mâle & l'autre femelle, figurés dans *Seba Thes.* II, *Tab.* 57, *n.* 1 & 2. Ce Serpent se nourrit de Grenouilles & de Crapauds : il se cache dans les fentes des pierres & des rochers pour mieux guetter & attraper sa proie. Le dessus de son corps est d'un bai brun, qui s'éclaircit vers le ventre, dont les écailles blanchâtres sont en travers & dans un bel ordre, de même que celles qui garnissent le dos, lesquelles sont taillées en rhombes. Sa tête est couverte d'un bouclier jaune pâle, traversé longitudinalement par une raie noirâtre, que trois autres raies coupent transversalement en croix : sa gueule est armée de fort petites dents.

La femelle du Saxatile ne differe du mâle que par quelques bandelettes très étroites, ou des raies d'espace en espace, jusqu'au milieu du corps ; l'autre moitié, jusqu'au bout de sa queue, terminée en pointe, est ornée simplement d'écailles losangées.

SAXIFRAGE ou ROMPT-PIERRE, *Saxifraga* : plante dont on distingue beaucoup d'especes. Nous citerons dans cet article celles qui sont usitées en médecine, savoir :

1°. La SAXIFRAGE BLANCHE, *Saxifraga alba*. Elle croît aux lieux herbeux incultes, sur les montagnes, dans les vallées & dans les bois : sa racine jette plusieurs fibres, au haut desquelles sont attachés de petits tubercules gros comme des grains de coriandre, de couleur en partie rougeâtre, & en partie blanchâtre, d'un goût tirant sur l'amer : on les appelle vulgairement *grains* ou *semences de Saxifrage.*

Cette racine pousse des feuilles arrondies, dentelées à leurs bords, ressemblantes un peu à celles du lierre terrestre, mais plus grosses & plus blanches : il s'éleve d'entre elles de petites tiges hautes d'environ un pied, rondes, tendres, velues, purpurines, rameuses, portant, dans l'été, en leurs sommités de petites fleurs à cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche : à ces fleurs succedent des fruits arrondis, contenant

dans deux loges des semences fort menues, longuettes & rousses : cette plante est plus petite en toutes ses parties dans les terreins maigres qu'en d'autres : on remarque que ses feuilles & ses tiges se sechent peu après la fleur, les grains tuberculeux restant autour de la racine ; mais comme ils disparoissent aussi dans la suite, on doit être attentif à les cueillir à tems. L'infusion de cette Saxifrage, faite dans le vin blanc ou dans l'eau, est apéritive, & provoque les menstrues.

2°. La PETITE SAXIFRAGE ROUGE, *Saxifraga verna annua humilior*. Sa racine est simple, sa tige ordinairement unique, menue, rameuse, haute de quatre pouces : ses feuilles sont simples, oblongues, grasses, velues, gluantes au toucher, verdatres, divisées en trois, & quelquefois en cinq segmens : les fleurs naissent aux sommités de la tige, elles sont de couleur de pourpre clair ; il leur succede des capsules séminales à deux cornes, & arrondies : toute la plante est visqueuse ; elle croît abondamment sur les toits, sur les vieilles murailles, aux lieux deserts & secs ; elle fleurit en Mai, & sa semence ne tarde pas à suivre la fleur, puis elle se séche entierement, & disparoît pour le reste de l'année : elle devient plus ou moins grande, & rouge suivant le sol, & son exposition au soleil. Boyle, dans son *Traité de l'utilité de la Philosophie expérimentale*, donne l'infusion de cette plante dans de la bierre, comme un spécifique contre la jaunisse, & Roy, d'après le même Auteur, la recommande contre les écrouelles, en quelqu'état qu'elles soient.

3°. La SAXIFRAGE DORÉE ou l'HÉPATIQUE DORÉE, *Chrysosplenium*. Elle croît dans les marais, aux bords des lieux humides, ombrageux & mousseux : sa racine est longue, assez grosse, noueuse, rampante & blanchâtre, facile à rompre, & fibreuse ; elle pousse de petites tiges, hautes environ de quatre pouces, quarrées, velues, tendres, foibles, & un peu rameuses, revêtues de feuilles opposées & arrondies, dentelées, un peu velues & succulentes, d'un goût un peu styptique & amer : aux sommités naissent en Avril de petites fleurs en rosettes à quatre quartiers, & d'une belle couleur

jaune dorée & resplendissante : il leur succede des siliques à deux cornes qui renferment des semences brunâtres : cette plante a le goût & les vertus de l'*Hépatique* : voyez *ce mot*.

4°. La Saxifrage des Anglois ou des Prés, *Saxifraga umbellifera Anglorum*. Quelques-uns lui donnent aussi le nom de *Seseli des Prés de Montpellier*. Sa racine est vivace, longue, grosse comme le doigt, ridée, brune en dehors, blanche en dedans, chevelue vers le haut, d'un goût aromatique & un peu âcre : elle pousse des tiges hautes d'un pied & demi, grosses, rondes, cannelées, verdâtres, divisées en segmens pointus : à l'extrémité des rameaux sont des ombelles de fleurs peu étendues, disposées en rose, & d'un blanc tirant sur le jaunâtre : elles sont succedées par des fruits composés de deux semences courtes, cannelées, rougeâtres, d'une odeur forte, agréable, & d'un goût aromatique & vineux. Cette plante est d'un usage très familier chez les Anglois, comme un puissant diurétique.

Il y a encore la grande & la petite Pimpinelle Saxifrage, autrement connue sous le nom de *Bouquetine* : nous en avons parlé au mot Boucage : elles sont fort traçantes.

SCABIEUSE, *Scabiosa* : plante dont on distingue beaucoup d'especes. Nous ne rapporterons ici que les deux especes qui sont d'un usage familier en médecine, savoir :

1°. La Scabieuse ordinaire des Prés et des Champs, *Scabiosa vulgaris pratensis & ruralis*. Elle croît presque partout dans les bleds, dans les champs & les prés : sa racine est droite, longue & vivace ; elle pousse des feuilles oblongues, lanugineuses, laciniées par les côtés : il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, velues, creuses, revêtues de quelques feuilles opposées : les sommités des tiges soutiennent des fleurs divisées en bouquets ronds, & composés de fleurons inégaux, de couleur bleuâtre : à ces fleurs succedent des manieres de têtes verdâtres, écailleuses, composées de capsules, qui contiennent chacune une semence oblongue, surmontée d'une couronne. Cette plante fleurit en Juin & Juillet :

elle est d'une saveur amere : on l'estime alexitere, sudorifique, apéritive & vulnéraire. Les Apoticaires en tiennent une eau distillée, qui convient dans les fievres malignes, & pour faciliter l'expectoration.

2°. La Scabieuse des Bois, ou Succise, ou le Remors du Diable, *Morsus Diaboli* : elle croît aux lieux incultes, dans les prés & les pâturages, dans les bois sabloneux, un peu humides : sa racine est aussi vivace, grosse comme le doigt, courte, comme rongée dans le milieu, & fibreuse : elle pousse des feuilles oblongues & pointues, semblables à celles de la Scabieuse ordinaire, mais entieres, légerement crenelées en leurs bords, plus vertes en dessus qu'en dessous, rudes, & attachées à de longues queues. Il s'éleve d'entr'elles, sur l'arriere saison, plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, rougeâtres, rameuses, garnies de deux petites feuilles à chaque jointure, lesquelles portent en leurs sommités des fleurs semblables aux précédentes, mais plus ramassées en tête, de couleur bleue ou purpurine, suivies de plusieurs semences rondes & cannelées. Cette plante fleurit vers l'automne : ses feuilles sont sur-tout d'usage ; elles sont ameres, & un peu astringentes : on lui attribue les mêmes vertus qu'à la précédente, & particulierement pour les inflammations de la gorge, & les ulceres intérieurs.

SCALATA ou ESCALIER : coquillage univalve de la famille des Vis, & des plus rares en Europe. M. d'Argenville décrit cette coquille, & dit que sept spirales coupent toute sa figure pyramidale ; que la derniere revient en cornet vers sa bouche ovale, dont elle forme le bourrelet. Ces spirales sont coupées par des côtes très minces, saillantes & très blanches, sur un fond plus sale : elles sont séparées, par un petit jour, les unes des autres d'une maniere assez sensible, surtout celles d'en bas, dont les dernieres côtes se réunissent en un point vers le bord de sa bouche : ce sont des anneaux, ou des cordelettes détachées, qui ont toujours une liaison avec le fond de la coquille. Ce qui fait la rareté de la Scalata, c'est que les Indiens la conservent parmi leurs bijoux les plus précieux, & qu'ils la pendent à leur col. Il faut, dit M. d'Argen-

ville qui possede cette coquille, que la Scalata ait plus d'un pouce de haut pour être réputée belle, parcequ'il n'y a rien de si commun que les petites, qui se trouvent dans le Golfe Adriatique. On trouve aussi cette coquille dans les cabinets du premier ordre de Paris, & sur-tout en Hollande, où nous en avons vu trois dans le seul cabinet du Stathouder.

SCALOPES. Seba donne ce nom à un rat sauvage d'Amérique, qui a de gros & grands testicules assez semblables aux tettes de la brebis; plus en arriere, vers la queue, descend sa verge. La tête de cet animal ressemble à celle du renard; elle est terminée en pointe, & son museau a beaucoup de rapport avec celui du cochon; il s'en sert pour fouir la terre, y chercher sa nourriture, & se creuser des tannieres qui le mettent à couvert des bêtes féroces: ses oreilles sont larges, pendantes, presque chauves, garnies seulement de quelques poils clair semés. Il a les yeux grands, noirs, défendus de tous côtés par des poils d'un rouge foncé: la levre supérieure, qui porte une longue moustache, & toute la partie supérieure du corps, sont garnies de poils d'un rouge chargé, & d'un jaune clair sur le ventre & sur le front. Cet animal a la queue longue & frisée, les pieds blanchâtres & sans poils, faits comme ceux du singe, munis de quatre doigts & d'un pouce; il s'en sert à différens usages: sa queue lui sert à s'attacher & à se cramponner par-tout.

SCAMMONÉE, *Scammonium*: c'est un suc concret, résineux, gommeux & très purgatif: on en trouve de deux sortes dans les boutiques, savoir; la Scammonée d'Alep, & celle de Smyrne.

1°. La *Scammonée d'Alep* est légere & friable: quand on la brise, elle est d'un gris brunâtre & brillant, presque entierement opaque: lorsqu'on la manie, ou qu'on la frotte, elle se change en une poudre blanchâtre ou grise; elle a un goût amer, avec une certaine acrimonie & une odeur vappide. On l'apporte d'Alep, ou de Saint Jean d'Acre, qui est l'endroit où on la recueille.

2°. La *Scammonée de Smyrne* est noirâtre, plus compacte, & plus pesante, à volume égal, que celle

d'Alep. On l'apporte à Smyrne d'une Ville de Galatie, appellée présentement Cuté, & de la ville de Cogni, dans la Province de Licaonie ou de Cappadoce, près du Mont Taurus, où l'on en fait une récolte abondante; mais on préfere la Scammonée d'Alep, & on choisit celle qui est brillante, facile à casser, & très aisée à réduire en poudre, qui est presque insipide sur la langue, & qui, arrosée d'un peu de salive, ou de quelqu'autre liqueur aqueuse, devient laiteuse, ou pour parler le langage des Droguistes, fait l'œil de perdrix.

Il y a une autre espece de Scammonée, qu'on appelle *Scammonée bâtarde*, ou *inférieure*, & que quelques Colporteurs Juifs vendent quelquefois dans nos Ports; ce n'est souvent qu'un composé de sucs de différentes plantes laiteuses, incorporés avec de la cendre, du jalap, &c.; heureusement que l'on ne trouve plus gueres de cette mauvaise drogue, dont la composition lucrative est des plus criminelles.

La plante qui produit la Scammonée s'appelle *Convolvulus Syriacus*: sa racine est épaisse, de la forme de celle de la bryone, charnue, blanchâtre en dedans, brune en dehors, fibreuse, & empreinte d'un suc laiteux: elle pousse des tiges grêles de trois coudées de longueur, sarmenteuses, & qui grimpent autour des plantes voisines: les feuilles, qui sont alternes & vertes, ressemblent à celles du petit lizeron; elles sont triangulaires, lisses, ayant une base taillée en façon de fleche. De leurs aisselles naissent des fleurs en cloche, blanchâtres, tirant sur le purpurin: elles sont suivies par des capsules pointues, remplies de graines noirâtres & anguleuses.

Cette plante croît en Syrie, autour d'Alep, & elle se plaît dans un terroir gras. L'illustre Tournefort a observé une espece de convolvulus hérissé de poils dans les campagnes de Mysie, entre le Mont Olympe & le Sipyle, & même auprès de Smyrne, & dans les Isles de Lesbos & de Samos, où l'on recueille encore aujourd'hui un suc concret qui est bien au-dessous de la Scammonée de Syrie & de Judée. Ainsi M. Tournefort nous porte en quelque sorte à croire que la Scammonée des boutiques vient de plantes au moins de diffé-

rentes especes, si elles ne sont pas différentes pour le genre; que celle de Syrie ou d'Alep vient de la plante appellée *Scammonia folio glabro*, Scammonée à feuilles lisses, & celle de Smyrne, de la plante appellée *Scammonia folio hirsuto*.

Nous remarquerons cependant que le Consul Anglois (M. Sherard), qui a demeuré à Smyrne pendant treize ans, prétend qu'on ne retire plus le suc de ce convolvulus hérissé, parceque celui qui a les feuilles lisses croît en si grande abondance, qu'il suffit seul pour préparer toute la Scammonnée dont on se sert: on choisit sur-tout, dit-il, celle qui croît sur le penchant de la montagne qui est au-dessous de la forteresse de Smyrne. On découvre la racine en écartant un peu la terre; on la coupe, & on met sous l'incision des coquilles de moules, pour recevoir le suc laiteux qui en découle, & que l'on fait sécher pour le conserver. Cette Scammonée, ainsi recoltée, est réservée pour les habitans du pays; & l'on n'en donne aux étrangers que par présent. Elle est à demi transparente, blanche, jaunâtre, & sans aucune mauvaise odeur.

Voici les différentes manieres de recueillir la Scammonée du commerce, & ce qui lui donne différentes formes & couleurs. On coupe la tête de la racine; on se sert d'un couteau pour y faire un creux hémisphérique, afin que le suc s'y rende, & on le ramasse ensuite avec des coquilles: d'autres font des creux dans la terre; ils y mettent des feuilles de noyer sur lesquelles le suc tombe, & on le retire lorsqu'il est sec. D'autres coupent la partie de la racine qui s'éleve au-dessus de la terre, & elle donne tous les jours un suc que l'on ramasse pour le faire secher: on arrache ensuite toute la racine; & après l'avoir coupée par tranches, l'on en exprime un suc laiteux, que l'on fait sécher à un feu doux, ou au soleil: on en fait quelquefois des pastilles, sur lesquelles on imprime un cachet; leur couleur est grisâtre, & souvent brunâtre: d'autres enfin tirent le suc des feuilles, des tiges & des racines pilées; puis font dessécher ce suc, & en font de petites masses d'un noir verdâtre, & d'une mauvaise odeur.

La Scammonée est efficace & très vigoureuse, on s'en sert pour purger les humeurs bilieuses & sereuses On doit se méfier de ce remede, qui est souvent si altéré, que pris en grande dose il est sans effet; d'autres fois il est sans mêlange, & pris à petite dose il excite une superpurgation, des nausées, une inflammation qui excite une soif insatiable, la fievre & la dyssenterie. On doit toujours l'associer à quelque autre purgatif, & n'en prendre gueres plus de douze grains, quand elle est bien résineuse. Les Apothicaires appellent la Scammonée qui est en poudre, *Diagrede*.

La Scammonée entre dans quantité de compositions galéniques. C'est à l'industrie des Chymistes, que l'on est redevable de la teinture & de l'extrait résineux de la Scammonée, ce que l'on appelle improprement *Magistere*.

SCAMMONÉE D'AMÉRIQUE : *voyez à l'article* MÉCHOACHAN.

SCAMMONÉE JAUNE, est la *Gomme-Gutte* : voyez *ce mot*.

SCANDEBEC ou BRULEBEC. Rondelet donne ce nom à une espece d'Huître, dont le poisson a le goût piquant, salé, quelquefois amer & désagréable, mais qui échauffe la bouche : elle a la coquille crêpée & contournée en dehors, jaunâtre en quelques endroits, rouge en d'autres, & d'un blanc poli en dedans. Rondelet croit que c'est la même coquille que l'*Huître sauvage des Grecs*.

SCARABÉE, *Scarabeus*. Les Scarabées forment une des plus nombreuses classes des insectes : cette classe présente une diversité prodigieuse pour les grandeurs, les couleurs, les formes en général, & la structure de certaines parties propres à chacun des insectes qui la composent.

La collection de ces insectes forme un tableau de la Nature des plus curieux, des plus frappans & qui arrête les yeux; on la voit dans une des salles du Cabinet du Jardin du Roi.

Parmi ces insectes, le plus grand nombre ne sont que curieux; mais il y en a aussi beaucoup qui nous

sont d'une grande utilité, soit dans la Médecine, soit dans les Arts.

On comprend communément sous le nom de Scarabée, tous les insectes dont les ailes membraneuses sont renfermées sous des étuis écailleux.

Cette classe immense a été différemment divisée par les Auteurs. Suivant l'*Hist. abrégée des Insect. des environs de Paris*, le caractere essentiel du genre des Scarabées, c'est d'avoir les antennes en masse, c'est-à-dire terminées par un bout plus gros que le reste de l'antenne. Cette masse ou extrêmité, est composée de plusieurs lames ou feuillets, que l'insecte peut resserrer ou ouvrir à-peu-près comme les feuillets d'un éventail.

Un autre caractere, est d'avoir entre leurs étuis à leur origine, une petite partie triangulaire qu'on peut appeller l'*Ecusson*. Dans le même Ouvrage, on divise le genre des Scarabées en deux familles, suivant le nombre des feuillets qui composent la masse des antennes. Dans la premiere famille sont les Scarabées qui ont sept feuillets aux antennes; cette famille est la moins nombreuse. La seconde renferme tous les autres, qui ont seulement trois feuillets aux antennes.

Le caractere de la famille des *Escarbots*, est d'avoir les antennes en masse, mais point divisées en feuillets comme dans les Scarabées, ni perfoliées comme dans les *Dermestes*, mais solides & composées d'une seule masse. Ces boutons paroissent composés de plusieurs anneaux fortement serrés les uns contre les autres, & qui qui ont à leur surface de petits points lisses & brillans: de plus, les antennes des Escarbots sont coudées, & forment un angle dans leur milieu. Un autre caractere, mais qui n'est qu'accessoire, c'est la maniere dont ils tiennent souvent leur tête renfoncée dans leur corselet, de façon qu'on les croiroit décapités, & qu'on n'apperçoit tout au plus que leurs mâchoires, qui sont grandes & saillantes: *voyez* ESCARBOT.

Tous les Scarabées viennent originairement de Vers, dont les uns habitent dans les bouzes de Vache & les autres excrémens des animaux, les autres dans les eaux claires ou bourbeuses, d'autres dans les feuilles des arbres. C'est dans ces divers endroits que ces Vers croiſ-

sent, se nourrissent, subissent des métamorphoses qui leur sont communes avec plusieurs insectes, se changent en Nimphe & deviennent ensuite des Scarabées. Comme ces insectes ont plusieurs parties semblables à celles des autres insectes, tels que les stigmates, les yeux à rezeau, & qu'ils passent par l'état de Nymphe, *voyez*, sur tous ces objets, *le mot* INSECTE.

Une des choses les plus remarquables dans les Scarabées, c'est que leurs os, ou cette substance analogue à la corne qui leur en tient lieu, se trouvent, ainsi que dans les coquillages, au dehors & couvrent leur chair; au lieu que dans les grands animaux qui ont du sang, les os sont toujours cachés sous la chair; mais les muscles de ces insectes ont la même structure que celle qu'a découvert Stenon dans les muscles des animaux qui ont du sang. Cette structure est sur-tout admirable dans les muscles des pieds des Sauterelles, dont la force est telle, que cet animal peut sauter en l'air à une hauteur deux cens fois plus grande que celle de son corps. *Voyez* SAUTERELLE.

On peut voir l'histoire de diverses especes de Scarabées, sous les noms les plus communs, par lesquels les différens genres sont connus; plusieurs d'entre eux présentent des faits fort curieux: *voyez* les mots de *Cerf-volant*, de *Hanneton*, d'*Escarbot* (sous lesquels on voit l'histoire du *Fouille merde*, & de l'*Escarbot onctueux* ou *Proscarabée*) de *Dermestes* ou *Scarabées dissequeurs*, de *Chrysomele*, de *Charenson*, de *Capricornes*, de *Cicindelles*, de *Courtilliere*, de *Supreste*, de *Cantharides*, de *Mouche-cornue*, &c.

Il y a des especes de Scarabées qu'on nomme *Scarabées à ressort*; ces insectes, soit qu'ils se trouvent posés sur le ventre ou renversés sur le dos, savent contracter leur tête & leur poitrine, comme par l'action d'un ressort, les presser contre terre, & s'élancer dans l'air avec grande force; c'est pourquoi quelques uns les ont nommés *Scarabées Sauterelles*.

Le *Scarabée Pulsateur* fixe ses pieds de devant sur du vieux bois, sur une muraille ou un plancher, & baissant ensuite sa tête entre ses pattes, il produit une espece de battement assez semblable à celui d'une montre.

Parmi ces Scarabées à ressort, les uns font du bruit par le frottement de leur tête contre leur poitrine, les autres par celui de leur queue ou de leur ventre contre les fourreaux de leurs ailes.

Il y a un Scarabée remarquable par une singularité qui lui est particuliere, il a une queue en forme d'aiguillon.

Scarabée Monocéros.

Swammerdam, ce grand Observateur, a donné une anatomie exacte des parties de ce Scarabée: il a développé avec tout l'art possible, la structure & le mécanisme de toutes ses parties, qui, pour la plupart, sont communes aux autres Scarabées; il a fait une comparaison de la structure du Ver, & de celle de l'insecte dans l'état de Scarabée.

Le Scarabée Monocéros mâle, se distingue très aisément de la femelle, même dans l'état de nymphe, par une corne proéminente sur la tête des mâles, & qui manque aux femelles: d'ailleurs le Scarabée mâle a le corps plus petit que la femelle; il a encore deux antennes plus longues, terminées par un bouton, qui, lorsque l'animal vole, s'épanouit en plusieurs feuillets. On donne aussi à cet insecte, à cause de sa corne, le nom de *Rhinocéros*: quelques Auteurs l'appellent le *Moine.*

D'après l'examen que Swammerdam a fait, avec sa sagacité ordinaire, des yeux de ces insectes comparés à ceux des Abeilles, celles-ci doivent mieux voir de jour que de nuit; au lieu que les Scarabées doivent mieux distinguer les objets la nuit que le jour.

La corne du Scarabée Monocéros est d'une substance écailleuse & si forte, qu'on peut s'en servir pour percer le bois le plus compacte: elle est recourbée en arriere, de sorte qu'elle regarde le corselet; sa surface est très polie. On observe sur la corne quelques petites cavités. Dans la nymphe cette corne est membraneuse & comme remplie d'une liqueur aqueuse, mais elle s'affermit. On peut la regarder comme une expansion du crâne, car elle sort en effet de cette partie du crâne, sous laquelle se trouve le cerveau: elle est creuse à l'intérieur; sa cavité ne contient autre chose que des vésicules pneumati-

ques, & des trachées en grand nombre, lesquelles pénetrent même dans la substance dure, ce qui la rend d'autant plus légere & moins incommode à l'animal.

Swammerdam a dévoilé aussi la structure de la verge de cet insecte, de ses testicules, & des vésicules séminales; ainsi que la vulve, la matrice, & l'ovaire de la femelle. Quelle finesse d'Anatomie! quelle merveille dans ces organes!

Scarabées de l'Isle de Cayenne.

Cette Isle fournit plusieurs especes de Scarabées, dont quelques uns sont très beaux. Un des plus remarquables, est celui qu'on nomme le *Rat verd*, & en latin *Scarabæus minor domesticus spadiceus.* Cet insecte a une odeur insupportable: il se glisse entre les bois des armoires où il vole, & y dépose des milliers de petits œufs, comme des grains de moutarde. Ces Scarabées rongent le pain, cherchent le vin dans les verres, se glissent dans les confitures, & les infectent de leur puanteur.

Il y en a une espece que l'on nomme *grosse Mouche luisante*, qui est le *Scarabæus maximus, elegantissimus, splendens.* Les Sauvages de la Guyane se parent ordinairement des ailes de cet insecte, sur-tout les Indiennes, qui en font des pendans d'oreilles qu'elles mettent aux jours de Fêtes.

On y voit aussi une autre espece que l'on nomme *Poyou*, & en françois *Mouche à feu;* ces insectes paroissent la nuit comme des étincelles de feu, ils ne luisent gueres que dans les tems de pluie.

Scarabées-Tortues.

Ce sont de petites especes de Scarabées, que les Naturalistes nomment aussi *Scarabées hémisphériques*, parceque leur corps a la figure d'un segment de Sphere. Ces insectes n'ont gueres plus de diametre qu'une lentille ordinaire: ils sont très jolis, & ressemblent à de très petites Tortues, couvertes d'une écaille qui a l'éclat & le brillant de celle qui a été mise en œuvre. Ces écailles sont les fourreaux des ailes de ces Scarabées: le fond de la

couleur des uns est brun, celui des autres est rouge, & de différens rouges; quelques-uns sont à fond jaune, ou de couleur de citron; il y en a même à fond violet. Sur ces fonds de différentes couleurs, sont des taches ordinairement brunes, différemment arrangées, & elles le sont quelquefois d'une maniere fort agréable. En général, ces Scarabées plaisent aux enfans; ils les prennent volontiers, & il y a apparence que ce sont eux qui leur ont donné les différens noms que ces insectes portent en divers pays: comme ceux, entre autres, de *Vaches à Dieu*, de *Bêtes à Dieu*, de *Chevaux de Dieu*, & de *Bêtes de la Vierge*. Les femelles de ces Scarabées, après s'être accouplées avec les mâles, déposent des œufs oblongs; les petits Vers qui ne sont pas long-tems à éclore, sont les ennemis des *Pucerons*, & ils vont à leur chasse.

Il y a un petit Scarabée, moins rond & plus applati que le précédent, dont le fourreau des ailes est d'un brun qui tire sur l'olive, & qui vient d'un Ver surnommé, à cause de sa figure, *Hérisson blanc* ou *Sarbet blanc*: voyez *ce mot*.

Quelques especes de Scarabées viennent de Vers mis au rang des Teignes: *voyez* TEIGNES.

SCARABÉE ONCTUEUX, ou PRO-SCARABÉE: *voyez au mot* ESCARBOT.

SCARABÉE PILLULAIRE, nommé aussi *Fouille-merde*: voyez ESCARBOT.

SCARABÉE DES LYS. Cet insecte vient d'un Ver qui est mis au rang des Teignes: *voyez* TEIGNE DES LYS.

SCARABÉE A TARRIERE; c'est un très joli Scarabée, qui se trouve souvent dans les troncs d'arbres pourris, & sous les écorces des vieux arbres: il est plat, & lorsqu'on le prend, il retire ses pattes sous son corps, & reste si parfaitement immobile qu'on le croiroit mort. Tout son corps est d'un fond noir & couvert de petites écailles: les étuis de ses ailes sont courts, & ne couvrent gueres plus de la moitié du ventre; la tête de l'animal est petite & allongée; son corselet l'est aussi, & semble avoir cinq angles. On voit à l'extrêmité du ventre de la femelle, une tarriere longue d'une ligne, & qui lui sert à loger & déposer ses œufs dans le bois pourri où on les trouve.

SCARABÉE AQUATIQUE (grand). C'est le plus grand des Scarabées aquatiques, il se trouve assez fréquemment dans les étangs : il est long d'un pouce & demi, de couleur olivâtre foncée : il a trois pattes de chaque côté ; les deux dernieres paires sont garnies de barbes, qui font l'effet des rames, & donnent à l'insecte une grande facilité à nager. Chacune des pattes est garnie de deux éperons ; on distingue le mâle de la femelle à deux plaques écailleuses qu'il a aux pattes de devant, & qui manquent à la femelle. Peut-être ces pattes leur servent-elles pour mieux tenir leurs femelles dans le tems de l'accouplement. Ces especes de Scarabées sont surtout remarquables par une espece d'arrête qui est sous leur corselet, & qui se termine en pointe : leur tête est armée de deux dents aiguës.

L'histoire de cet insecte présente un phénomene assez curieux. La premiere forme de ce Scarabée est d'abord celle d'un Ver : on croit qu'il vient du Ver que l'on nomme *Ver assassin*, ainsi nommé parcequ'il ne se nourrit que d'insectes aquatiques ; tels que *Griottes*, *Agrouelles*, *Limas*, &c. Ce Ver, qui a six pattes velues, peut avoir deux pouces de longueur ; sa queue est hérissée de poils, qui lui servent comme de gouvernail pour diriger ses mouvemens en nageant. Il respire l'air par sa partie postérieure, ainsi que grand nombre d'Insectes aquatiques.

Ce Ver assassin est armé de deux dents creuses, & si transparentes, que l'on voit couler à travers, le sang du ver qu'il suce ; & qui, à l'aide de ces tuyaux aspirans, est porté dans la bouche, & delà à l'estomac : on voit quelquefois monter avec le sang, de petites bulles d'air. Ce Ver voit très-bien dans l'eau, moyennant douze yeux noirs immobiles, placés sur sa tête : dès qu'il apperçoit sa proie, il nage du côté où elle est & s'en saisit. On remarque à sa tête six soies ou barbes articulées, dont quatre sont placées entre les dents en dessous ; les autres, qu'on peut regarder comme des antennes, sont des deux côtés de la partie supérieure de la tête. Cet insecte aquatique est crustacée, & ressemble fort aux *Squilles* : il a de chaque côté du corps six stigmates. Parvenu à son dernier période d'accroissement, il sort de l'eau & se fait sous

terre une loge sphérique, où il se change en Nymphe; de l'état de Nymphe il passe à l'état de Scarabée, & paroît tel que nous l'avons décrit : il retourne dans les eaux, son premier élement, & travaille à se reproduire. Il file alors sur les eaux, une coque de soie, dont la forme approche de celle d'un sphéroïde applati, dont on auroit emporté un segment. De l'extrêmité supérieure de l'endroit où le segment paroît emporté, s'éleve une espece de corne solide, composée, de même que la face applatie de la coque, d'une soie brune, ensorte que cette coque a l'air d'un bonnet de Hussard; c'est là le berceau flottant qui porte la nouvelle famille : aussi tôt que les petits sont éclos, ils y font une ouverture & se jettent à l'eau. On peut voir la figure de ces diverses métamorphoses dans la planche du premier Volume de *la Théologie des Insectes*, qui nous a fourni une partie de cette histoire.

SCARABÉE AQUATIQUE (petit). Ce très petit Scarabée aquatique est d'un beau noir : on le nomme vulgairement *Puce d'eau* : lorsqu'elle se plonge dans l'eau, elle fait introduire & renfermer adroitement dans sa queue, une petite bulle d'air, qui sert à l'insecte pour le rendre plus leger, lui donner la facilité de nager dans l'eau à diverses hauteurs, & s'élever du fond à la superficie.

SCARE, *Scarus*, est un poisson saxatile, à nageoires épineuses, dont il y a deux especes : la premiere a été fort en usage chez les Anciens. C'est un poisson semblable au *Sargo* par la figure du corps, par ses aiguillons & par ses nageoires; mais il en differe en ce qu'il n'a point de taches noires à la queue, ni de traits noirs du dos au ventre : sa couleur est entre le bleu & le noir, il a le ventre blanc : ses écailles sont grandes & minces : sa queue est très fourchue, ses yeux sont noirs & ses sourcils bleus : il a deux ouies de chaque côté, une simple & une double; les dents larges & plates. Il se nourrit d'algue & d'herbes maritimes : sa chair est bonne, légere, & de facile digestion : ses boyaux sentent la violette, & on ne les jette pas. On le mange bouilli, frit ou grillé. On en prend à Marseille, & il est commun dans l'Isle de Rhodes.

On prétend que le Scare est le seul des poissons qui dorme la nuit dans les rochers, ce qui fait qu'il n'est jamais pris la nuit. Ovide & Pline écrivent que les Scares s'aiment les uns & les autres, se secourent, & qu'ils se défendent. Elien dit qu'un Scare, pris dans une nasse, ne cherche pas à en sortir par la tête, mais par la queue, avec laquelle il élargit le trou, pour en sortir à reculons : en faisant ses efforts, il est secouru par un autre Scare qui, pour le faire échapper, le tire par la queue, & lui aide à sortir de la nasse. Ce poisson est si amoureux, que les Pêcheurs, avec une femelle vivante, peuvent prendre un grand nombre de mâles.

La seconde espece est le *Scarus varius* : il a les yeux & le bas du ventre de couleur de pourpre ; le reste du corps, en partie noir, en partie bleu, & les écailles couvertes de taches obscures : il a la bouche petite, les dents larges à la mâchoire supérieure ; elles sont clair-semées & aiguës à l'inférieure. Sur le dos & presque jusques à la queue, il a des aiguillons qui se tiennent par une petite membrane : les ailerons proche des ouies sont larges, & presque de figure ovale ; il a au milieu du ventre deux taches rouges. C'est un fort beau poisson saxatile, sa chair est tendre & delicate ; tous les anciens Médecins en ont fait grand cas. On en pêche dans la Méditerranée, proche d'Antibes & de Marseille.

SCARIOLE ou ESCAROLE : *voyez* Endive.

SCARKER, poisson qui se pêche à Sierra-Leona en Afrique : l'on soupçonne que c'est le *Marteau* ou le *Pantouflier* : voyez *ces mots*.

SCAVISSON ou ESCAVISSON, écorce d'un jaune roussâtre, que l'on nous envoie dans le commerce de la Droguerie orientale, comme une espece de Canelle matte. Celle que j'ai vue, sous le nom d'*Escavisson*, étoit du *Cassia lignea*.

SCEAU DE NOTRE-DAME : *voy.* Racine Vierge.

SCEAU DE SALOMON, *Polygonatum*. Cette plante, que quelques-uns appellent aussi *Signet* & *Genouillet*, croît presque par-tout aux environs de Paris, & dans toutes les Provinces, aux lieux ombrageux, le long des haies, dans les bois & les forêts, où elle se multiplie par ses racines longues qui tracent, & dont les nœuds ont

une figure approchante de celle d'un sceau ou cachet qu'on y auroit imprimé.

Cette racine est située transversalement à fleur de terre, articulée d'espace en espace par de gros tubercules blancs, garnis de beaucoup de fibres d'un goût douceâtre : elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, lisses, non rameuses, un peu courbées en leur extrêmité, revetues de plusieurs feuilles disposées alternativement, oblongues, larges, assez semblables à celles du Muguet, nerveuses, de couleur verte brune, luisantes en dessus & d'un verd de mer en dessous, d'un goût fade & d'une odeur désagréable, si on les froisse ou qu'on les coupe par morceaux.

Les fleurs, qui naissent des aisselles des feuilles une à une ou davantage, forment une cloche allongée en tuyau, & découpée en six crenelures, sans calice & de couleur blanche : à la fleur succede une baie arrondie, molle, verte ou noirâtre, laquelle contient ordinairement trois semences, grosses comme celles de la vesce, ovales, dures & blanches. Cette plante fleurit en Mai & en Juin, & son fruit mûrit en Août : sa racine, qui est la partie la plus usitée en Médecine, est douceâtre & un peu gluante ; elle est estimée vulnéraire, astringente ; on s'en sert souvent pour les descentes, après l'avoir fait infuser dans du vin blanc. Son eau distillée est cosmétique, c'est-à-dire qu'elle décrasse le visage & embellit le teint. On attribue à ses baies, la vertu de purger par haut & par bas.

SCECACHUL, plante de l'Arabie & de la Tartarie orientale, dont les fleurs, qui ressemblent à celles de la grande Violette, sont les unes mâles & les autres femelles : il leur succede des grains noirs, qui, au jugement des Habitans, sont, ainsi que sa racine, très prolifiques. Ils nomment la graine de cette plante *Culcul* ou *Kilkil*, elle est d'une saveur douce. Cette plante, qui croît aux lieux ombrageux, est très rare ; sa tige est basse & noueuse.

SCÉLERI : *voyez au mot* Céleri.

SCHEL-FISCH : *voyez au mot* Morue.

SCHÉNANTE ou JONC ODORANT, *Schœnanthus*, espece de Gramen qu'on nous apporte d'Arabie,

garni de feuilles & quelquefois de fleurs. Il est sec, roide : sa tige est arrondie, luisante, genouillée, de la longueur d'un pied, remplie d'une moëlle fongueuse, d'un jaune pâle vers sa racine, & d'un verd pourpre vers son sommet, quand il est récent ; d'un goût âcre, amer & aromatique ; son odeur tient le milieu entre celle des roses & celle du pouliot, elle est très pénétrante : il s'éleve plusieurs tiges d'une même racine. On appelle le Schénante, *jonc rond*, pour le distinguer du *jonc quarré*, que les Grecs ont appellé *Cyperus*.

La plante d'où le Schénante est tiré, s'appelle *juncus rotundus aromaticus*. Ses racines sont blanchâtres, petites, flexibles, ligneuses, & fibreuses ; ses feuilles sont longues de quatre doigts, & ressemblantes à celles du blé, épaisses, roulées les unes sur les autres en maniere d'écailles : elles sont terminées en pointe dure, menue & arrondie ; elles embrassent étroitement les tuyaux par leurs gaînes, comme dans le roseau. Les tiges partent du sommet de la racine : elles sont grêles vers leurs sommets, & portent des épis de fleurs disposées deux à deux, comme dans l'ivraie ; les fleurs sont très petites, composées d'étamines, & d'un pistile à aigrette, contenues dans de petits calices rougeâtres en dehors : à ces fleurs succedent des graines d'une saveur âcre.

Toute la plante répand une odeur douce & aromatique ; il en naît une si grande quantité dans quelques Provinces d'Arabie, sur-tout en Nabathée & au pied du Mont-Liban, qu'elle sert de nourriture commune aux Chameaux. Quelques-uns l'appellent Paille de la Mecque, *Palea de Mecha*, Fourage & litiere des Chameaux, *Fœnum aut stramen Camælorum*. Autrefois on recherchoit toutes les parties de ce jonc pour l'usage de la Médecine : elles sont toutes efficaces ; cependant aujourd'hui on préfere les seules fleurs pour l'usage de la Thériaque, encore faut-il qu'elles soient nouvelles, autrement elles n'ont plus d'odeur ni de saveur.

Le Schénante est alexipharmaque, provoque les menstrues, l'urine, arrête le hoquet & le vomissement : on le prend en substance ou en décoction pour fortifier la tête & l'estomac. On apporte depuis quelques années de l'Isle de Bourbon & de Madagascar, un autre Gramen

ou Schénante, qui a l'odeur & le goût plus forts que le Schénante d'Arabie, il est aussi plus verdâtre, & ses pannicules plus petites & moins chargées de fleurs : on s'en sert, dit Lemery, en infusion en maniere de thé pour les rhumes opiniâtres.

SCHINDEL, *Schilus*, espece de Perche du Danube, connue des Allemands sous le nom de *Nagmaul* : on la pêche aussi dans le lac Ammersée en Baviere. Rarement ce poisson pese plus de dix livres : sa figure est plus longue que celle de la Perche; il va en diminuant jusqu'à la queue. Son museau est plus long & plus pointu : il a le dos élevé, le ventre large & plat, les écailles bordées de filets épais & durs, le dos & les côtés d'un jaune sale, tirant sur le brun, avec des taches obscures, placées sans ordre, le bas du ventre & les nageoires du ventre un peu moins rouges que dans la Perche : la machoire supérieure un peu élevée au dessus de l'inférieure, & toutes les deux garnies de petites dents.

SCHIRL : d'habiles Mineurs donnent ce nom à une espece de mine légere d'étain chargée de fer & d'arsenic. Cette mine est en petits cristaux prismatiques & allongés, d'un noir luisant, tirant sur le bleu : elle est réfractaire, & se trouve dans certains filons de mine de plomb : elle differe du *Wolfram*. Voyez *ce mot*.

SCHISTE, *Schistus*, est une pierre argilleuse, peu pesante, plus ou moins dure, d'une couleur grisâtre ou bleuâtre, qui se casse en morceaux irréguliers. En général le *Schiste* ou *Schist*, est une espece d'ardoise, & on lui donne ce nom quand elle est fissile, c'est-à-dire, qu'elle peut se fendre en lames minces : au contraire elle porte le nom de *Schist*, quoiqu'ayant d'ailleurs les mêmes propriétés chymiques, lorsqu'elle est ou graveleuse ou compacte, informe, en rognons, ou traversée de veines quartzeuses, &c.

Les pierres schisteuses sont communément remplies d'empreintes végétales & animales : nous les regarderions volontiers comme le résultat des matieres limoneuses ou vaseuses, produites par la décomposition des corps semblables à ceux dont elles portent l'image. Les Schistes forment les Salbandes de la bonne ardoise, & souvent du charbon même. A prendre les choses dans

leur principe le Schiste ne differe de la terre argilleuse que par l'arrangement de ses parties & le mêlange des différentes substances métalliques qui s'y trouvent. Nous en avons trouvé à Caop en Allemagne, aux portes d'Angers & de Séez en Normandie, de gris, de rouge, de brun & de noir, qui avoient différentes consistances, diverses pesanteurs, mais qui n'étoient que peu ou point feuilletés.

Il n'est pas rare de trouver dans les blocs de grosse ardoise ou Schiste, des cristaux de selénite & des arborisations formées par la déliquescence des pyrites qui s'y trouvent toujours, & qui sont peut-être la base colorante des pierres schisteuses. C'est donc la variété de ces substances qui se trouvent dans les Schistes qui fait que ces pierres ont des caracteres peu constans, tant pour le coup d'œil, que pour les propriétés chymiques : c'est aussi à l'union & à l'arrangement de ces différens corps que les Schistes doivent leur dureté, qui les rend propres à bâtir; c'est par la même raison qu'ils sont feuilletés, & se divisent en tables, plus ou moins épaisses, & qu'ils donnent des lames d'ardoises, les unes propres à couvrir les toits, d'autres à faire des tables susceptibles du poli, ou qui ont de la saveur, & se décomposent facilement à l'humidité, comme la *Pierre noire à crayon*. Voyez *ce mot* & celui d'ARDOISE.

SCHRAITSER, espéce de Perche qu'on pêche à Ratisbonne. Ce poisson, dit Rai, est très commun dans le Danube; il a six pieds & demi de long, du moins tel étoit celui sur lequel il a fait sa description; il ressemble à la Perche de la petite espece, par l'unique nageoire qu'il a sur le dos, dont une partie des rayons est épineuse, & l'autre molle; ces rayons se tiennent par une membrane tachetée; mais le Schraitser differe de la Perche par la figure de son corps, qui est plus longue & plus menue, par son dos qui n'est pas si élevé, par son museau qui est plus allongé, par dix-huit marques qu'il a à la nageoire du dos, par deux lignes latérales qui sont blanches, par la couleur entre les lignes qui est blanche, & par sa queue qui est plus fourchue.

SCIE DE MER, poisson testacée & à nageoires car-

cartilagineuses : *voyez* au mot BALEINE, l'article ESPADON.

SCIE MOUCHE ou MOUCHE A TARRIERE, insecte ailé, dont M. Linnæus fait vingt-huit especes sous le nom générique *Tenthredo* : *voyez* l'article MOUCHE A SCIE, à la suite du mot MOUCHES.

SCILLE ou SQUILLE, *Scilla* : on distingue trois sortes de Scilles dans les boutiques : savoir, deux grandes qui sont la rouge & la blanche, rangées par M. de Tournefort dans le genre de l'*Ornithogalum*, & une petite mise par le même Botaniste au nombre des *Narcisses*.

1°. LA GRANDE SCILLE ROUGE, ou CHARPENTAIRE, ou SCIPOULE, ou OIGNON MARIN, *Scilla vulgaris radice rubrâ*. Sa racine est un oignon ou une bulbe grosse comme la tête d'un enfant, composée de tuniques épaisses, rougeâtres, succulentes, visqueuses, rangées les unes sur les autres, comme celle de l'oignon vulgaire, ayant en dessous plusieurs grosses fibres; elle pousse des feuilles longues d'un pied, larges, charnues, verdâtres, également empreintes d'un suc visqueux & amer; du milieu de ces feuilles s'éleve une tige quelquefois haute de deux pieds, droite, portant en sa sommité des fleurs à six feuilles blanches, auxquelles succedent des fruits arrondis, relevés de trois coins, & renfermant dans trois loges plusieurs semences sphériques & noirâtres : cette plante est la Scille femelle.

2°. LA GRANDE SCILLE BLANCHE OU MALE, *Scilla radice albâ*. Elle ne differe de la précédente qu'en ce que ses feuilles sont moins grandes, sa racine moins grosse & de couleur blanche; l'une & l'autre croissent aux lieux sablonneux proche de la mer, en Espagne, en Portugal, & en Sicile, même en Normandie près de Quillebœuf; elles fleurissent en Août & Septembre, & les graines mûrissent en Octobre & Novembre. Quand les graines sont mûres & la tige séchée, les feuilles se montrent en Novembre & Décembre : on fait la récolte de leurs racines vers le mois de Juin. Ces deux sortes de Scilles sont également incisives & apéritives, elles résistent à la pourriture & provoquent les regles des femmes : on tient dans les boutiques des Apothicaires plusieurs préparations de Scille qui conviennent dans les hydropisies ;

on prétend que si on coupe les tuniques de cet oignon avec un couteau de fer ordinaire, ce couteau en sera empoisonné : c'est pourquoi les Auteurs demandent qu'on sépare leurs lamines avec un couteau d'ivoire ou de bois. Ce fait nous paroît être au nombre de ceux qu'on peut révoquer en doute ; cependant on lit dans les *Ephémérides d'Allemagne Decur.* 2, *ann.* 8, *pag.* 298. *observ.* 138. qu'une Poule d'Inde ayant mangé de la pâte qui avoit enveloppé les oignons de Scille qu'on avoit fait cuire au four, se trouva saisie au bout d'une heure de vertiges & de convulsions, ne pouvant se soutenir & paroissant aveugle, ce qui se termina par des pustules dures qui s'éleverent sur ses pieds, & qui parurent servir de crise à cet accident. Quelque soit l'authenticité de ces faits, j'ose dire ici avoir coupé plus d'une fois des feuilles de Scille avec un couteau de fer, en avoir mâché les feuilles récentes de la racine, & m'être servi depuis à table de ce même couteau, sans qu'il m'en soit arrivé aucun inconvénient.

3°. La Petite Scille blanche, *Narcissus maritimus* : est une espece de Narcisse qui croît fréquemment sur les bords de la mer entre Cette & Peccais. Cette petite Scille ne differe de la précédente que par sa racine, qui est noirâtre en dehors, & ses tuniques une peu cannelées. Ses fleurs ont une odeur douce : si on change cette plante de terroir, elle ne fleurit que très rarement.

SCINC ou SCINQUE ou STINC MARIN, *Scincus*, espece de petit lézard de l'Egypte & de l'Arabie, long de neuf pouces ou environ. Sa tête, dit M. Hasselquist, est avancée, contiguë au corps, un peu courte, allant en diminuant jusqu'au bout, un peu convexe au sommet, & un peu applatie par les côtés. La mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure ; celle-ci est triangulaire & obtuse au bout. Les narines, qui sont placées au bout de la mâchoire supérieure, sont rondes & amples. La langue est pointue, en forme de cœur, échancrée à sa base, d'une substance un peu épaisse & charnue ; l'ouverture de la gueule médiocre. Il a les dents courtes, égales, obtuses par le bout, & étroites par les côtés ; les yeux à la base de la tête, proche le bord du sommet ; l'orbite en forme de lance oblongue ; l'iris

brune, & les paupieres noires; le col de la grosseur & de la figure du corps. Le corps est d'un ovale oblong, angulaire par le dos. La queue, qui est continue avec le corps, depuis les pieds de derriere, va toujours en rétrecissant jusqu'au bout, où elle est effilée, & un peu applatie. Ses quatre pieds sont égaux; les premiers sont éloignés de la base de la tête d'un pouce, ceux de derriere sont éloignés de deux pouces & demi des premiers, & d'autant de l'extrémité de la queue; ils sont placés aux deux côtés de l'abdomen.

Ce lézard a les cuisses applaties & égales; les genoux sont placés au milieu, convexes en dehors, & en dedans courbés en arc: il a cinq doigts fendus à chaque pied, fins, convexes par dessus, plats par dessous, articulés & couverts d'écailles. Ceux de derriere sont un peu plus longs que les antérieurs, & sans ongles.

Cet animal a la tête, le corps & les pieds couverts d'écailles; celles du sommet de la tête sont grandes, irrégulieres, & en petit nombre. Le bord de la mâchoire supérieure est couvert de cinq écailles perpendiculaires, un peu larges, creuses & crenelées à leurs bords: celles du corps sont creuses en dessous, rhomboïdes & tuilées, plus larges aux côtés opposés. Toutes ces écailles sont lisses & luisantes. Le sommet de la tête est d'un verd de mer, tirant sur le jaune. Toute la longueur du dos est jaunâtre, & traversée de douze bandes d'un brun noirâtre. Les côtés, le bas du gosier & les pieds sont blanchâtres.

La tête a à-peu-près un demi-pouce de long; les pieds plus d'un pouce. Sa grosseur, autour de la tête, est d'un pouce; au milieu de l'abdomen, de deux pouces; proche de la base de la queue, d'un pouce & demi.

Ce lézard se trouve dans les lieux montueux entre l'Egypte & l'Arabie, même dans l'Egypte & dans l'Arabie Pétrée: il se nourrit d'herbes aromatiques. Les Arabes se servent assez souvent du Scinc pour s'exciter à l'amour: c'est un secret que les Egyptiens ne négligent pas, mais que les Européens méprisent. On fait un électuaire avec la poudre de cet animal desséché, & les Arabes, quand il vient d'être tué, en tirent une espece de jus ou de bouillon, dont ils font usage. Voilà apparemment leur aphrodisiaque

disiaque ou secret dont se servent, pour s'exciter à l'acte Vénérien, les vieillards ou les gens froids.

Les paysans d'Egypte portent au Caire des Scinques; d'où, par Alexandrie, on les transporte à Venise & à Marseille, pour l'usage des Pharmacies de l'Europe : ils sont éventrés, salés & enveloppés d'absinthe; en cet état, ils ont une couleur jaune, argentée & luisante.

Quelques Naturalistes disent que ce Scinc se trouve, non-seulement en Egypte & en Arabie, mais encore dans les Indes & vers la Mer rouge : on dit qu'il y en a de très grands dans la Lybie. Il s'en trouve dans la terre de Vizena, proche de Venise, dont les Apothicaires se servent au défaut de ceux qu'on apporte d'Egypte & d'Arabie, mais ils n'ont pas la même vertu; & si l'on en croit Mathiole, il y a du danger à s'en servir. Cette espece de Scinque d'Italie a le corps comme un grand lézard; le ventre gros, marqué de quantité de taches de différentes couleurs; la tête un peu ronde & noire, ainsi que la queue. Les Italiens font beaucoup plus de cas du vrai Scinc, à cause de sa qualité prolifique.

Seba parle de deux Scinques marins de l'Amérique; l'un est à longue queue, & vit d'araignées & de petits crabes; l'autre, qui est plus petit, vit de vermisseaux & d'araignées.

C'est une méprise de quelques Auteurs, d'avoir pris le Scinc marin pour un poisson. Pomet rapporte qu'on en trouve dans le Nil en Egypte. Le P. du Tertre dit que le Maboya des Isles de l'Amérique est le même animal que le Scinc. *Voyez* MABOYA. Leur chair est bonne, dit-il, contre les venins & les blessures des flêches empoisonnées, pourvu que l'on en use modérément.

SCIPOULE : *voyez au mot* SCILLE.

SCLARÉE ou TOUTE-BONNE : *voyez* ORVALE.

SCOLOPACE. Nom donné aux oiseaux à bec long & effilé. L'on a nommé *Imantopedes* ceux qui ont de longues jambes & les cuisses à moitié dégarnies de plumes, pour pouvoir marcher sur les bords des rivages & même dans l'eau.

SCOLOPAX est un magnifique serpent d'Arabie. Le mâle présente une tête admirable par le superbe appareil de ses grandes écailles jaunes, accompagnées d'autres

petites écailles blanches & rouges. Son col est orné d'un collier jaune ; le reste du corps est marqueté d'un mélange de taches singulieres, de différentes grandeurs, à plusieurs angles inégaux, & qui semblent former comme des especes de caracteres. Il a, sous ces taches, des écailles argentines, brillantes, chevauchées çà & là par d'autres écailles rembrunies de figures irrégulieres, qui se perdent, pour ainsi dire, dans les premieres. La femelle, quoique d'une couleur semblable à son mâle, est inférieure pour la variété & la beauté de sa parure. Seba, *Thes. II, Tom. XXXIX, n. 1 & 2.*

SCOLOPENDRE MARINE : *voyez* VER-LUISANT.

SCOLOPENDRE DE MER : *voyez son article à la fin du mot* CORALLINE.

SCOLOPENDRE DE MER ou MARINE, c'est un animal dont Rondelet & Gesner distinguent deux especes. Ces Naturalistes nomment la premiere *Scolopendre cétacée* : elle a beaucoup de pieds, comme la Scolopendre terrestre ; & ses pieds lui servent à nager, comme autant de rames. Rondelet dit en avoir vu la figure telle qu'Elien l'a décrite : c'est un grand poisson cétacée des Indes, que l'on ne sauroit regarder étendu mort sur le rivage, sans quelque frayeur. Les Mariniers disent que ce poisson s'éleve quelquefois sur la mer, & qu'on lui voit les poils des narines qui sont fort grands. Il a la queue faite comme la Langouste. Rondelet compare son corps à une galere à trois rangs de rames, parceque ses pieds sont disposés çà & là, comme des rames rangées le long d'une galere. Ce poisson paroît différer de la Scolopendre de mer de Swammerdam, qui s'enfle quand on la manie : si on la jette dans la mer, elle nage comme une vessie pleine d'air : elle est venimeuse ; on la nomme aussi le *Physalus de la Mer rouge*. On ne lui reconnoît ni bouche ni ouies : elle est sans yeux & sans tête apparentes : elle est large par le milieu, menue & courbée par les deux bouts, ridée dessus le corps, & fendue comme la partie naturelle de la femme ; enfin elle a sur le dos des especes de verrues, où il y a du poil : on appelle ce poisson, en Normandie, *Taupe de mer*.

L'autre espece de Scolopendre de Rondelet, est un insecte aquatique, semblable à la Scolopendre terrestre,

mais un peu plus petit. Rondelet donne la figure de deux de ces Scolopendres ; la premiere est toute rouge, longue de douze doigts ; de la tête à la queue elle est çà & là fournie de plusieurs pieds : elle se courbe en plusieurs replis. La seconde est beaucoup plus longue : elle croît jusqu'à une coudée de long ; elle est menue, d'une couleur qui tire sur le blanc. Comme la premiere, elle a beaucoup de pieds.

M. Linnæus, qui nomme cette espece de Scolopendre de mer, *Scolopendra marina*, dit qu'il y en a beaucoup dans la Mer Boréale, proche de la Laponie. Ces Scolopendres marines viennent dans les lieux pierreux, & sont plus rouges que celles de terre. Le nombre de leurs pieds est aussi plus grand, mais ils sont plus minces. Elles ne se tiennent pas dans les lieux profonds, non plus que les serpens d'eau. Pour compléter l'histoire des Scolopendres de mer, *voyez ce qui est dit à l'article* VERS RONGEURS DE DIGUES.

SCOLOPENDRE TERRESTRE est un insecte qui mord, qui a plusieurs pieds, longs de trois à quatre doigts, qui naît & vit dans les pieux fichés en terre, ou dans des troncs d'arbres. M. Linnæus, d'après les autres Naturalistes, en cite cinq especes.

La premiere, quoique petite, a cent pieds de chaque côté. Son corps est de figure cylindrique, marqué tout le long du dos, de deux lignes de couleur de fer, sur une peau noire : ses antennes sont composées de cinq articles, dont le dernier est globuleux.

La seconde est rouge, menue comme un fil, tortueuse comme un Serpent : elle a quelquefois cinquante-quatre pieds de chaque côté ; d'autres fois soixante-dix ; elle se trouve en terre comme la précédente.

La troisieme, qui habite sous les pierres dans la grande Isle de Carlsoea, a la figure de la précédente : elle est de la longueur d'un travers de doigt, de la grosseur d'une plume de pigeon. Sa peau est unie & cendrée : elle a tout le long du dos deux lignes de couleur de fer pâle. Chaque article du corps, par les côtés, est strié en long ; la couleur en est plus pâle ; son corps a environ soixante anneaux : ses antennes sont composées de cinq articles. Pour peu qu'on la touche, en lieu uni, elle se ra-

masse, les pieds tournés contre terre. Ces pieds sont blancs : elle en a cent vingt de chaque côté.

La quatrieme, est munie en tout de treize pieds. Sa couleur est rouge, & à peine a-t-elle un travers de doigt de longueur. Les pieds de devant sont gros & forts : les derniers sont très longs. Sa queue est comme fourchue. Les articles, d'un côté du corps, sont plus longs de moitié que les autres : c'est le *Twaestjeri des Suédois*.

La cinquieme a douze pieds de chaque côté. Sa queue est blanche : on la trouve à Upsal, &c. dans les racines des arbres, parmi la mousse, & il y en a beaucoup au printems : elle est de la grandeur d'un pouce.

Seba donne la description de plusieurs especes de Scolopendres, auxquelles il donne le nom de *Chenilles corallines*.

M. Géer dit qu'on avoit cru jusqu'ici, que les Scolopendres ou Millepieds ne subissoient aucune métamorphose ; mais j'ai été convaincu du contraire, dit-il, en examinant quelques-uns de ces insectes au sortir de l'œuf : ils n'avoient alors que six jambes ; ce qui est bien éloigné de deux cents, que cette espece doit avoir au bout de quatre jours. Par un second changement, il en paroît huit autres, &c.

SCOLOPENDRE VULGAIRE : *voyez* Langue de Cerf.

SCOPS. Plusieurs Naturalistes donnent ce nom à un oiseau de rapine, qui est le plus petit des oiseaux nocturnes : *voyez au mot* Oiseau.

SCORDIUM, nom donné vulgairement à la *Germandrée*. Voyez *ce mot*.

SCORPENO ou Scorpion de Mer ou Rascasse, *Scorpæna*, est un poisson à nageoires épineuses, qui vit sur les rivages & dans la fange : il a la tête grosse, le corps garni d'aiguillons dangereux, une bouche grande, des dents petites & épaisses. Ce poisson a la mâchoire basse, faite en triangle bien formé. Au lieu de sourcils, on lui voit deux excroissances molles & cartilagineuses. Les ailerons sont larges & forts ; ceux près des ouies tiennent presque la moitié du corps ; ceux de dessous sont un peu plus petits ; celui qui est proche de l'anus est grand & large, soutenu d'aiguillons fort gi-

quans ; les nageoires du dos en ont neuf bien forts. Sa queue est unie. Les écailles de ce poisson ressemblent à celles des serpens. Il a quatre ouies de chaque côté : il est de couleur roussâtre. Sa chair est dure, mais étant gardée quelque tems, elle devient tendre. Rondelet dit qu'on la mange bouillie avec le vinaigre ; lorsqu'elle est rôtie, elle n'est pas si bonne.

L'eau, dans laquelle la chair de ce poisson est cuite, lâche le ventre : il est tellement garni d'aiguillons, qu'on ne le peut prendre que par la queue ; ses piquûres causent de l'inflammation & de grandes douleurs. Rondelet dit avoir souvent guéri ces piquûres, en mettant sur la plaie un Surmulet fendu en deux, & le foie du Scorpene même.

Il y a un autre poisson de ce genre, nommé *Scorpion de mer* ou *Scorpæna* à Marseille, & *Scrofano* à Rome. Selon Ray, il est trois ou quatre fois plus grand que le précédent : il est rouge, safrané par tout le corps, tiqueté de noir : il a plusieurs filets, sur-tout autour de la mâchoire inférieure, & quelques uns à la mâchoire supérieure, ce que n'a pas l'autre Scorpion de mer. Les angles de la couverture de ses ouies sont garnis d'aiguillons. On pêche, de l'une & de l'autre espece de ces poissons, dans la Méditerranée, où il y en a en abondance.

L'on trouve encore une autre espece de Scorpion marin dans la Mer d'Occident : c'est le *Posthest* des Hollandois, le *Father-Lascher* des Anglois, & l'*Ulka* des Suédois. Ray dit que ce poisson de mer cartilagineux est long d'un demi-pied : il a la figure du Goujon de mer ; la tête grosse & garnie d'aiguillons ; le corps menu ; le ventre large & plat : il a des lignes latérales, marquées de trois ou quatre taches noires, larges, & qui traversent. L'ouverture des ouies est petite ; elle est couverte d'une membrane, qui, quand le poisson est hors de l'eau, devient enflée comme une vessie. Ce poisson a deux nageoires au dos ; celle de devant est garnie de huit ou neuf aiguillons, qui, dans les poissons adultes, sont un peu durs & pointus. La circonférence de sa queue est ronde.

SCORPION. Les Conchyliologistes donnent ce nom à un coquillage univalve, de la famille des Murex. Sa robe est de couleur jaunâtre : il est tout ridé, & chargé

de tubercules. Il sort de sa levre cinq grosses parties, & deux autres plus recourbées, dont l'une sort de sa tête ou de son sommet, & l'autre de sa queue. Rien n'est plus beau que ses levres rayées de blanc & de violet. (M. d'Argenville.)

SCORPION AQUATIQUE est un insecte ailé, mis, par M. Linnæus, dans l'ordre des *Hémipteres* : il y en a de deux especes ; il nomme la premiere *Nepa abdominis margine integro* : c'est le Scorpion de marais de Mouffet, de Petivert, de Ray & de Swammerdam ; ou l'Araignée aquatique de Bauhin & d'Hoffnagel ; ou le Scorpion d'eau de Jonston & de Bradeley. Cette espece se trouve dans les fleuves, dans les étangs, dans les marais & dans les lieux bourbeux ; surtout, dit le Naturaliste Suédois, dans une riviere du côté d'Upsal, nommée *Sala*. La seconde espece de Scorpion aquatique est *Margine serrato*.

Il y a de ces insectes aquatiques à Surinam ; qui, selon Mademoiselle Merian, se transforment en un insecte volant. Les Voyageurs disent que dans l'Isle de Madagascar, les marais & les eaux croupies, sont infestés d'une espece de Scorpions, que les bestiaux avalent quelquefois en buvant, & qui leur causent quelquefois la mort.

Swammerdam dit que le Scorpion aquatique a un aiguillon dans la bouche ; que la grande espece a été décrite par Aldrovande, sous le nom de *Tipule aquatique* ; & la plus petite par Mouffet, qui lui a conservé le nom de *Scorpion aquatique*. Cet insecte, dit Swammerdam, est divisé en trois parties, qui sont la tête, le corselet & l'abdomen. Sur la tête, on voit des yeux, & au dessous une bouche qui est comme un bec recourbé ; la tête est fort dure, & d'un noir rougeâtre ; l'aiguillon, qui est renfermé dans ce bec recourbé, est creux & brunâtre. Sur le corselet se trouvent quatre ailes, & sous le même corselet sont quatre pieds ; les deux bras sont situés plus en avant, près de la tête : les ailes supérieures sont plus dures & servent d'étui aux inférieures ; de sorte que celles-ci, qui sont d'un tissu membraneux, ne sont jamais mouillées, tant elles sont couvertes avec précision. Ces ailes inférieures sont d'un gris pâle ; il

s'y distribue des nerfs ou des vaisseaux ramifiés, tachetés de jaune & de rouge. La partie supérieure de l'abdomen, que cachent ces ailes, est d'un rouge foncé & transparent, couvert d'un poil touffu. Les quatre pieds sont divisés en plusieurs phalanges, & armés de deux ongles. La derniere phalange du bras peut faire l'office de pince, en se recourbant sur elle-même pour embrasser la proie qu'elle a rencontrée. La partie inférieure de l'abdomen est d'un gris pâle, & se termine par une queue fourchue. Au reste, le corselet & le ventre de cet insecte sont si applatis, qu'ils semblent ne contenir presque point de visceres. L'on trouve souvent, sur ces sortes de Scorpions, des lentes ou especes d'animalcules dans l'état d'œuf, d'un rouge pourpre, qui, en grandissant, prennent à peu près la forme d'une araignée ovale.

Swammerdam, après avoir parlé des parties extérieures des Scorpions aquatiques ailés, passe aux intérieures, entre lesquelles il a examiné très attentivement les organes de la génération qui sont très curieux : ils sont fort semblables à ceux du Scarabée Monoceros ; ils ont même, dit-il, beaucoup de rapport avec ceux de l'homme, quant à la structure des vaisseaux déférens, des vaisseaux des testicules & des vésicules séminales ; rapports qu'il est important de remarquer, pour tirer de l'anatomie comparée quelques résultats généraux sur l'économie animale.

Les Scorpions aquatiques passent le jour dans l'eau ; mais la nuit & même le soir, ils prennent leur essor, & voltigent en divers endroits : ils vont même chercher leur vie dans d'autres amas d'eaux, que ceux qu'ils habitent ordinairement, sur-tout quand leurs fossés sont à sec. La nymphe ambulante du Scorpion aquatique, demeure toujours dans les mêmes endroits, jusqu'au développement général des ailes ; alors cet insecte vole & va chercher son semblable pour perpétuer l'espece.

La grande espece de Scorpion aquatique differe peu, selon Swammerdam, de l'espece dont il est mention ci-dessus. Il est vrai que son corps est plus long & plus aigu ; ses membres sont plus distincts ; sa couleur est plus pâle, un peu plus grise, & tirant sur le roux. Ce qu'il y a de remarquable dans les bras, c'est que les articu-

lations, auxquelles tiennent les ongles, forment deux petites éminences aiguës, à l'endroit où la pointe de l'ongle s'y rejoint en se repliant. Les pieds, beaucoup plus longs que dans l'autre Scorpion, sont comme des soies roides : il y a une différence considérable dans les extrémités membraneuses des ailes supérieures.

SCORPION ARAIGNÉE, *Scorpio Araneus*, *aut Acarus*. Il est facile à distinguer des autres Scorpions, par les pieds de devant qui ont des pinces comme les cancres, & par sa maniere de marcher en rétrogradant. Il se nourrit ordinairement des poux qui naissent dans les vieux bois : il se trouve dans les cabanes qui ont été long-tems fermées, & où l'air n'a point pénétré.

SCORPION MOUCHE, *Panorpa*, *aut Musca Scorpiura*. Cet insecte à ailes nerveuses, se trouve dans les prés : c'est une espece de *Mouche à tête en trompe*, qui ne sait ce que c'est que de piquer, quoiqu'elle semble le vouloir : *voyez* l'*Histoire des Mouches*.

SCORPION TERRESTRE, *Scorpio*, est un insecte vivipare si commun en Italie, que, selon Mathiole, il n'y a ni maison, ni chambre, ni cave, où l'on n'en trouve.

Description du Scorpion.

Le Scorpion est un insecte terrestre, de moyenne grandeur, ressemblant à une petite écrevisse : on en distingue de neuf sortes par la diversité des couleurs. Il y en a de blanchâtres, de jaunes, de noirâtres, de roux, de cendrés, de couleur de rouille, de verds, de vineux, & d'obscurs comme la suie.

On y remarque principalement quatre parties ; savoir, la tête, la poitrine, le ventre & la queue. La tête est un peu large & saillante ; elle paroît jointe & continue avec le corselet & la poitrine. On lui trouve d'abord deux yeux situés vers la partie antérieure de la tête ou de la poitrine ; ses yeux sont si petits qu'à peine peut-on les appercevoir : la bouche est garnie de petits poils, & munie de deux machoires, dont l'inférieure est fendue en deux, accompagnées de deux especes de petites serres dentelées, qui semblent lui tenir lieu de dents pour broyer sa nourriture, & que l'animal peut telle-

ment retirer en dedans, qu'elles deviennent entierement imperceptibles.

Aux deux côtés de la tête on voit sortir deux bras composés chacun de quatre articulations, dont la derniere est assez grosse, contenant de fort muscles, & faite en forme de tenaille, comme l'extrémité des bras des Ecrevisses de riviere. Au-dessous de la poitrine il y a huit pattes, quatre de chaque côté, divisées chacune en six phalanges, dont les dernieres sont pareillement fourchues, & pourvues de petits ongles crochus, ou de petites serres, le tout parsemé de poils, ainsi que l'espece d'écaille qui lui sert de peau.

Le ventre se divise en sept anneaux, du dernier desquels part la queue, qui est longue & noueuse : ce dernier anneau est un peu velu, & composé de six petits boutons arrondis & velus, attachés bout à bout en maniere de grains de chapelet, mobiles & creux ; le dernier est armé d'un aiguillon long, recourbé, fort pointu, dur, creux, percé vers sa base d'un petit trou, par lequel en piquant il pousse une goutelette de liqueur blanchâtre, virulente, venimeuse, âcre, mordicante, dont le reservoir est dans une vesicule placée au bout de la queue.

Les Scorpions femelles sont plus grands, plus gros, plus ronds & plus noirs que les mâles : ceux-ci sont longuets, grêles & rougeâtres. Redi nous apprend qu'entre plusieurs femelles de Scorpions, mises séparément dans des vaisseaux de verre, une y fit trente-huit petits bien conformés, & d'un blanc de lait, qui devint de jour en jour plus tannée ; & une autre 27, qui, comme les premiers, sembloient attachés au dos & au ventre de leur mere. Il ajoute qu'ayant eu la curiosité d'ouvrir quelques femelles avant qu'elles eussent fait leurs petits, pour voir comment ces insectes étoient disposés dans le ventre de la mere, il les y trouva en divers nombre ; mais jamais moins de 26 ni plus de 40. M. de Maupertuis en a cependant observé depuis 27 jusqu'à 65, tous pendants à un long fil, & revêtus d'une membrane très mince, dans laquelle les petits étoient séparés les uns des autres par une cloison mitoyenne des plus déliées. Comme les yeux sont plus apparens dans

le fœtus que dans l'adulte, on peut sans le secours du microscope les reconnoître sous la forme de deux points noirâtres, ainsi que la queue repliée sous le ventre, & les bras abaissés au-dessous de la tête, & collés au corps.

Swammerdam soupçonne que l'aiguillon extérieur du Scorpion n'est qu'une gaîne qui renferme le véritable dard. Redi dit avoir vu sortir une goutte de liqueur blanche de cet aiguillon.

Expériences faites par M. de Maupertuis, sur la piquure des Scorpions.

Cet Académicien dit *dans les Mémoires de l'Académie des Sciences*, *année* 1731, *p.* 223, avoir vu deux especes de Scorpions : l'un se trouve assez communément dans les maisons, l'autre habite la campagne. Les premiers sont beaucoup plus petits que les derniers : leur couleur est celle du caffé brûlé.

Je n'ai fait, dit-il, aucune expérience sur les Scorpions de cette espece. Les Scorpions qui habitent la campagne ont deux pouces de longueur ou environ, & sont d'un blanc jaunâtre. Ils se trouvent en si grande quantité vers un Village appellé *Souvignargues*, à cinq lieues de Montpellier, que les Paysans en font une espece de petit commerce. Ils les cherchent sous les pierres, & les vont vendre aux Apothicaires des Villes voisines, qui les croient utiles pour quelques compositions contre la piquure du Scorpion. C'est cette espece que M. de Maupertuis a examinée.

La premiere de ses expériences fut de faire piquer un Chien, qui reçut trois ou quatre coups d'aiguillon d'un Scorpion irrité, à la partie du ventre, qui est sans poils. Un heure après il devint très enflé & chancelant ; il rendit tout ce qu'il avoit dans l'estomac & dans les intestins, & continua pendant trois heures à vomir de tems en tems une espece de bave visqueuse : son ventre, qui étoit fort tendu, diminuoit après chaque vomissement ; cependant il recommençoit bien-tôt à s'enfler ; & quand il l'étoit à un certain point, l'animal revomissoit encore. Ces alternatives d'enflure & de vomissement durerent environ trois heures ; ensuite les convulsions

le prirent ; il mordit la terre, se traîna sur les pattes de devant, & enfin mourut cinq heures après avoir été piqué. Il n'avoit aucune enflure à la partie piquée, comme en ont les animaux piqués par les Abeilles & par les Guêpes : l'enflure étoit générale, & l'on voyoit seulement à l'endroit de chaque piquure un petit point rouge, qui n'étoit que le trou qu'avoit fait l'aiguillon, rempli de sang extravasé. Notre Auteur a observé la même chose sur tous les animaux qu'il a fait piquer, & il n'a jamais vu que cette piquure fît élever la peau.

Quelques jours après, M. de Maupertuis fit piquer un autre Chien cinq ou six fois au même endroit, sans qu'il parut malade. Il fit réitérer ses piquures, & en plus grand nombre ; & dans la crainte que les premiers Scorpions n'eussent épuisé leur venin, il en fit faire d'autres par de nouveaux, tant mâles que femelles. On fit piquer sept Chiens du voisinage, qui, parcequ'ils étoient mieux nourris chez lui que chez leurs maîtres, venoient volontiers s'offrir à de nouvelles expériences ; mais ils ne se ressentirent en aucune maniere du venin, ni des piquures ; ils mangerent à leur ordinaire : enfin on répeta l'expérience sur trois poulets, qu'on fit piquer sous l'aîle & sous la poitrine ; mais aucun de ces oiseaux ne donna le moindre signe de maladie.

De toutes ces expériences, on doit conclure que, quoique la piquure du Scorpion soit quelquefois mortelle, elle ne l'est cependant que rarement : elle a apparemment besoin pour cela du concours de certaines circonstances, qu'il seroit difficile de déterminer. La qualité des vaisseaux que rencontre l'aiguillon, les alimens que peut avoir mangé le Scorpion, une trop grande diéte qu'il aura soufferte, peuvent contribuer ou s'opposer aux effets de la piquure : peut-être la liqueur empoisonnée ne coule-t-elle pas toutes les fois que le Scorpion pique ; mais il suffit d'avoir des exemples funestes pour s'en méfier. Au reste, ce peut être le peu de malignité des Scorpions, qui aura mis en crédit certains contrepoisons dont on se sert en Languedoc.

On noye des Scorpions dans l'huile, qu'on garde après comme un remede assuré, étant appliqué sur la partie : un Scorpion écrasé passe pour avoir la même vertu, ou

péens prennent-ils bien garde quand ils mettent leurs mains parmi les pierres, crainte d'y en rencontrer quelques-uns. Leur piquure est très dangereuse, & met souvent la vie en danger. En général les Scorpions des Indes sont beaucoup plus grands que les nôtres : il y en a aussi de petits ; mais la différence de la taille n'en met point dans le venin de leur piquure, qui est toujours dangereuse : car tous les Voyageurs s'accordent à dire que le venin de ces sortes d'insectes, est toujours funeste, si le remede n'est pas apporté sur le champ.

Il y a dans le Royaume de Siam une espece de Scorpion de la grandeur d'une grosse Ecrevisse, & d'un poil gris tirant sur une couleur noirâtre, qui se hérisse lorsqu'on en approche. Au rapport d'Helbigius, les Indiens n'emploient point d'autre contrepoison pour guérir les suites de la plaie faite par le Scorpion, qu'en frappant sur l'endroit avec du fer ou avec une pierre, jusqu'à ce que la chair soit devenue presque insensible, & que la douleur ainsi que la tumeur soient dissipées. Le même Auteur dit que les Scorpions se dépouillent de leur peau de la même maniere que les Serpens.

Swammerdam rapporte qu'il se trouve en Hollande une espece de Scorpion aussi petit que la Punaise, à laquelle il ressemble encore par la partie postérieure de son corps, qui se divise en onze anneaux étroits. Il n'a point de queue ; il a six jambes composées chacune de quatre articulations. Au devant de la tête est un bec aigu, couvert de poils, & beaucoup d'yeux dispersés sur les deux côtés de la tête : au devant des yeux sont les bras qui sortent de la tête, comme les antennes dans les Papillons ; ils ont quatre phalanges, en comptant la pince ; toutes ces parties sont velues : les bras sont très longs rélativement au corps ; & l'animal exécute par leur moyen des mouvemens singuliers lorsqu'il marche, & se meut grossierement comme le Cancre terrestre. Cet insecte se trouve dans la poussiere des coffres, des cassettes, & des boëtes qui n'ont pas été netoyées depuis longtems, &c.

Seba parle de plusieurs especes de Scorpions qui se trouvent, 1°. au Bresil ; celui-ci a, entre le premier & le dernier nœud, deux troux percés à jour ; 2°. un autre

du Bresil, qui a la queue fourchue & très velue : 3°. ceux de Surinam, de Ceylan & d'Afrique.

Propriétés du Scorpion en Médecine, & ce qui arrive aux personnes piquées mortellement par cet insecte.

Quelquefois la piquure d'un Scorpion est suivie d'une douleur très violente dans la partie, avec froid, tension, engourdissement, sueur froide autour de la plaie & partout le corps. Ceux qui en sont piqués aux parties inférieures, sont affectés d'enflures aux aines : si la plaie a été faite aux parties supérieures, & qu'elle soit légere, il se forme une tumeur sous les aisselles ; mais si la piquure est considérable, la partie est affectée d'une chaleur pareille à celle que causent les brûlures ; il paroît des meurtrissures accompagnées de démangeaisons autour des lévres de la plaie, aussi bien que sur tout le corps ; de sorte qu'il semble que le malade ait été frappé de la grêle. Il a le visage contrefait : il s'amasse des matieres gluantes autour des yeux : les larmes sont visqueuses : les jointures perdent leur mouvement ; & cet accident est accompagné de la chûte du fondement, & d'un desir continuel d'aller à la selle. Le malade écume de la bouche, vomit beaucoup, est attaqué du hoquet, & il tombe dans des convulsions qui tiennent de l'*Episthotonos*. Le meilleur remede en pareils accidens, est non-seulement le Scorpion écrasé sur la plaie même, & l'usage de son huile en liniment, mais il faut encore recourir promptement à l'usage de l'orvietan, des sels volatils de Vipere & de corne de cerf dans quelque eau cordiale : peut-être que l'eau de Luce seule vaut mieux que tout le reste.

Le Scorpion, disent les *Auteurs de la Mat. Médic.*, est diurétique, propre à chasser le sable des reins & de la vessie, procure la sueur, & résiste à la malignité des humeurs. On le fait sécher au Soleil, après en avoir ôté le bout de la queue, & on le réduit ensuite en une poudre, qui se donne depuis six grains jusqu'à un scrupule, dans les embarras des reins pour en détacher les glaires & les graviers. Cette poudre, quoique bonne, est cependant moins d'usage que l'huile de Scorpion, tant sim-

previent, dit-on, les mauvais effets de la piquure : on ne sent pas même de maux de cœur ni de défaillances, & peut-être que la confiance guérit le mal qu'avoit fait la crainte ; mais on ne croit pas moins devoir sa conservation au prétendu remède.

M. de Maupertuis a voulu s'assurer de la véritable conformation intérieure du dard du Scorpion, quoique Rai, Redi, Lewenhoeck & Swammerdam l'eussent donnée. Ses descriptions différent un peu, cet Académicien avance que le dernier nœud de la queue du Scorpion est une petite fiole d'une espece de corne, qui se termine par un col noir, fort dur & fort pointu, & ce col est l'aiguillon. Il a reconnu avec le microscope deux petits trous beaucoup plus longs que larges, qui sont placés des deux côtés à quelque distance de la poitrine. Quelquefois la situation de ces trous varie un peu, l'un aprochant plus de l'extrêmité que l'autre. Si on presse fortement la fiole, on voit la liqueur qu'elle contient s'échapper à droite & à gauche par ces deux trous.

Nous passons ici sous silence plusieurs histoires extravagantes du Scorpion, dont Pline, Elien, & sur tout Albert le Grand, font mention. M. de Maupertuis a eu la complaisance de faire des épreuves qui n'ont servi qu'à faire voir combien elles sont fabuleuses. Il a seulement reconnu que ces animaux sont aussi cruels à l'égard de leurs petits, que les Araignées : une mere qu'il avoit renfermée dans une bouteille, les devoroit à mesure qu'ils naissoient. Ces insectes n'écoutent pas mieux les Loix de la société entr'eux, que les sentimens de la nature pour leurs petits. Cent Scorpions que notre Académicien mit ensemble, se mangerent presque tous : c'étoit un massacre continuel, sans aucun égard ni pour l'âge, ni pour le sexe : en peu de jours il ne resta de ce grand nombre que quatorze, qui avoient dévoré tous les autres. On pourroit croire qu'ils ne se mangeoient ainsi les uns les autres que faute d'autre nourriture ; mais après avoir connu les alimens qui étoient de leur goût, leur ayant présenté des Mouches, ils en mangerent, sans cependant oublier tout-à-fait leur férocité ; car de tems en tems ils recommençoient à se dévorer. Ils mangerent aussi des Cloportes, & sur-tout une grosse Araignée, qui fut

des champs entiers sans grande précaution, parceque leur terre est très bonne, & très douce. Cette plante fleurit en Juillet; on a beaucoup de peine à la garantir des oiseaux, qui en sont fort friands; c'est pourquoi il faut couper les boutons lorsqu'ils sont prêts à s'épanouir, & les faire mûrir dans un lieu de sûreté.

Lorsqu'on veut manger ces racines en hiver, on les ôte de terre à la fin de Novembre. On les laisse deux ans en terre; mais dans des terres extrêmement fortes elles sont bonnes à la fin de l'année. Le Cercifi commun n'a besoin que de rester une année en terre.

La racine du Cercifi d'Espagne est cordiale & sudorifique; elle est bonne contre la morsure des serpens & autres bêtes venimeuses: ses feuilles entrent dans plusieurs eaux distillées, qu'on prend pour les maux de poitrine. Nicolas Monard, Médecin Espagnol, a fait un Traité entier sur la Scorsonnere, dont il dit des choses merveilleuses, que l'expérience seule peut confirmer ou détruire.

SCOURJON: *Voyez* ESCOURGEON. C'est une espece d'orge quarrée.

SCROPHULAIRE, *Scrophularia*: plante dont on distingue plusieurs especes; il n'y a gueres que les deux suivantes qui soient d'usage en médecine.

1°. La grande SCROPHULAIRE COMMUNE ou DES BOIS, *Scrophularia vulgaris & major*; elle a une odeur de sureau fort désagréable, & un goût amer; elle croît fréquemment aux lieux ombrageux, dans des haies, dans les broussailles & les bois taillis un peu humides: sa racine est grosse, longue, serpentante, blanche, noueuse, inégale & vivace; elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, droites, fermes, quarrées, de couleur purpurine noirâtre, creuses en dedans, & divisées en rameaux aîlés; ses feuilles sont oblongues, larges, pointues, crennelées en leurs bords, semblables à celles de la grande ortie, opposées l'une à l'autre à chaque nœud des tiges, & d'un verd brunâtre. Ses fleurs naissent en été aux sommités; elles sont formées en petits godets de couleur purpurine obscure; elles sont suivies par des fruits arrondis, pointus,

& contenant, dans deux loges, plusieurs petites semences brunes.

Les feuilles de la grande Scrophulaire sont d'un goût amer; leur vertu est émolliente, résolutive & adoucissante. Sa racine réduite en poudre, & prise le matin à la dose d'un gros, dans du vin, convient aux personnes attaquées d'hémorrhoïdes internes & douloureuses: sa semence est vermifuge: ses feuilles récentes, & appliquées sur les tumeurs scrophuleuses, sont recommandées pour ce mal: elles mondifient aussi les ulceres les plus sales, & même ceux qui sont carcinomateux. On en fait un onguent avec le beurre frais qui convient pour toutes sortes de gratelles, celles même qui approchent de la lepre. L'on donne le nom de petite Scrophulaire à la *Chelidoine petite*: voyez *ce mot*.

2°. La Scrophulaire aquatique, ou Bétoine d'eau, ou Herbe du Siége, *Scrophularia aquatica major*. Elle croît aux lieux aquatiques, près des rivieres & des fossés pleins d'eau: sa racine est grosse, vivace & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges hautes de deux ou trois pieds, grosses comme le petit doigt, quarrées, rougeâtres en certaines places, & vertes en d'autres, creuses en dedans, assez tendres, succulentes, sans poil, & rameuses: ses feuilles sont semblables à celles de la Scrophulaire commune, un peu approchantes de celles de la Bétoine; mais plus grandes du triple, charnues, crennelées en leurs bords, nerveuses, opposées l'une à l'autre: ses fleurs, qui paroissent en Juillet & Août, sont semblables à celles de la précédente, un peu plus grandes, d'une couleur de rouille rougeâtre: à ces fleurs succedent des fruits ronds, pointus, divisés en deux loges qui renferment des semences très menues, de couleur brune.

On a nommé cette espece de Scrophulaire *Herbe du siége*, soit parcequ'elle remédie aux maladies du siége, soit parceque, comme dit M. Chomel, on prétend qu'au siége de la Rochelle, qui dura longtems, on n'employoit à la fin, pour toutes sortes de blessures, que cette plante accommodée de toutes façons: en effet, cette Scrophulaire a la vertu vulnéraire & consolidante

au haut degré : elle est aussi bonne que la précédente pour les écrouelles, & pour les hémorrhoïdes : on s'en sert intérieurement & extérieurement, même pour les cors des pieds ; il suffit de l'écraser, & de l'appliquer dessus.

M. Marchand, célebre Botaniste, assure dans un Mémoire inséré dans ceux de l'*Académie Royale des Sciences, ann.* 1701, *p.* 209. que ses feuilles seules corrigent le mauvais goût du Senné, si l'on les mêle dans l'infusion en parties égales.

Lémery dit qu'on peut admettre entre les caracteres des especes de Scrophulaires, qu'avant que d'être en fleur elles ont une certaine mauvaise odeur qui approche de celle du sureau.

SCYTALE : Serpent qui tire son nom du grec Σκυτάλη qui signifie bâton : son corps est cylindrique ; quelques-uns l'appellent *Cécile*, ou *Aveugle*, ou *Anvoye* : voyez *au mot* ORVET.

SEBESTES, *Sebesten* : c'est une espece de petite prune noirâtre, pointue à son sommet, ridée, à demi desséchée, membraneuse & appuyée sur un calice qui est concave : ce fruit est composé d'une pulpe brune, roussâtre, visqueuse, douce au goût, fort adhérente ; il a un petit noyau quelquefois triangulaire, d'autrefois applati, contenant souvent deux amandes oblongues, triangulaires, blanches, & d'un goût agréable quand elles sont récentes. Ce fruit est sujet à se moisir, ou à être rongé de mittes.

L'arbre qui porte ce fruit s'appelle *Sebesta domestica* : il croît en Syrie & en Egypte ; il a un gros tronc médiocrement haut ; son écorce est raboteuse & blanchâtre ; ses branches sont touffues & recourbées vers la terre ; ses feuilles naissent alternativement sur les petits rameaux ; elles sont arrondies, fermes, larges de trois pouces, inégalement dentelées à leurs bords supérieurs, & quelquefois échancrées, vertes, unies & luisantes en dessus, nerveuses en dessous : les fleurs, dit Augustin Lippi, sont nombreuses, ramassées comme en grappes, placées à l'extrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quartiers, & disposées en entonnoir : il leur succede des fruits de la

grosseur d'une olive moyenne, d'abord verdâtres, ensuite noirâtres.

Il y a une autre espece de Sebestier qui s'appelle *Sebestena sylvestris* : ses feuilles son plus petites, ainsi que ses fruits qui sont moins agréables au goût.

On fait une excellente glu avec la pulpe des Sebestes, en les pilant lorsqu'elles sont mûres, & en les lavant dans de l'eau ; cette eau devient fort gluante.

Les Egyptiens se servent du mucilage qu'ils tirent des Sebestes, en forme d'emplâtre, pour toutes les tumeurs squirrheuses ; il est propre à résoudre toutes sortes de duretés. Quelques-uns font aussi usage pendant plusieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le sucre candi, & la poudre de réglisse, pour se guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage, qu'on appelle *Glu d'Alexandrie*.

Les Sebestes sont plus visqueuses que les Jujubes : on fait un très grand usage de ces fruits dans la toux, dans la difficulté de respirer, dans la pleurésie, la péripneumonie, l'enrouement & l'ardeur d'urine : ils amolissent & lachent aussi le ventre : on les fait entrer dans les prisannes pectorales, humectantes & adoucissantes.

SECHE, ou SEICHE, ou BOUFFRON, *Sepia* : C'est le nom qu'on donne à une espece de poisson mol, mis par M. Linnæus (*Fauna Suecica*, *n.* 1281.) dans le rang des insectes marins, qu'il nomme *Vermes Zoophyta*.

La Seche est un poisson de mer long d'environ un ou deux pieds, & quelquefois approchant de la grandeur de deux coudées, couvert d'une peau mince, mais ferme, laid & difforme, ressemblant beaucoup à la poulpe ou polype de mer, & au calmar, mais un peu plus large, ayant un corps charnu & garni en dedans, sur le dos, d'une sorte d'écaille assez solide, ou d'un os grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, plus mince aux côtés, blanc, opaque, leger, uni, & tant soit peu dur, tendre & fongeux, un peu rude & friable en dessous, renflé des deux côtés, rayé ou veiné symétriquement, & ponctué ; d'un goût un peu salé & âcre, sans odeur, & connu vulgairement sous le nom d'*os de*

Seche. Cet os, calcaire, eſt unique dans la Seche : lorſqu'il vient d'être tiré du corps de l'animal il eſt dans un état moyen, entre la ſécheresſe & l'humidité ; cependant il ſurnage dès-lors ſi on le jette dans l'eau, c'eſt ce qui lui a fait donner par quelques-uns le nom d'*Ecume de mer*. Quand on tranche en différens ſens ces os, on y découvre une contexture merveilleuſe ; c'eſt un nombre de filamens ou de colonnes verticales qui vont de la lame ſupérieure à l'inférieure : *Voyez* le Traité de la Seche, par Swammerdam.

Ce poiſſon porte attachés à ſa tête huit pieds, ou bras, placés à égale diſtance les uns des autres, ronds, plus gros au commencement, puis allant en diminuant peu à peu de groſſeur juſqu'à leur extrémité où ils ſe terminent en pointe, tous un peu convexes du côté qui regarde la bouche, & garnis de pluſieurs rangées de petits ſuçoirs mobiles, qui lui ſervent à ſaiſir fortement, & à retenir ſa proie, à nager, & à porter les alimens à ſa bouche, près de laquelle ils ſont ſitués : il a de plus deux eſpeces de trompes, ou deux autres bras plus longs que les précédens, plus menus, ronds, liſſes par-tout, excepté à leur extrémité, où ils ſont pareillement garnis de ſuçoirs, dont la plûpart ſont plus grands que ceux des autres, leſquels ſervent aux mêmes uſages, en atteignant de plus loin, & par le moyen deſquels il peut s'attacher aux pierres & aux rochers, comme avec des ancres dans un tems de tempête.

Ces différens bras ſont composés d'une matiere qui reſſemble aſſez à celle qui forme les tendons dans les animaux terreſtres ; ils ſont ſi élaſtiques, que quand on les coupe tranſverſalement, les extrémités de la partie coupée s'arrondiſſent d'abord d'elles-mêmes, & deviennent convexes, ſans qu'il en puiſſe découler aucune humeur. Lorſque les ſuçoirs ſont étendus, ils reſſemblent aſſez au calice d'un gland. Leur méchaniſme & leur action dépendent en partie de leur figure, & en partie d'un anneau cartilagineux, armé de petits crochets, & affermi dans une fine membrane un peu tranſparente, qui l'environne juſqu'à la moitié de ſa hauteur : on ne peut l'en tirer qu'avec quelqu'effort.

Chaque ſuçoir eſt adhérent au bras de l'animal, par

un pédicule tendineux, qui, conjointement avec cette membrane, s'éleve, & remplit la cavité du suçoir, lorsqu'il se contracte pour agir : tout ce qu'il touche alors, est arrêté par les petits crochets de l'anneau ; & ensuite, pour retenir plus fortement sa proie, il retire son pédicule avec la partie inférieure de la membrane dont nous venons de parler : par-là il produit une espece de suction, assez semblable à ce qui arrive quand on applique une ventouse ou un cuir mouillé sur une petite pierre ; en retirant le cuir on enleve la pierre. On comprend aisément que l'application de plus de mille suçoirs semblables, que l'animal fait agir en même tems en approchant & en entrelaçant ses petits bras les uns dans les autres pour mieux entourer ce qu'il veut saisir ; on comprend, dis-je, qu'une telle application doit l'emporter sur les efforts que fait sa proie pour lui échapper. On a quelquefois compté plus de cent suçoirs à un de ses petits bras, & plus de cent vingt à l'extrémité de ses longs bras ; mais il est impossible d'en déterminer exactement le nombre, surtout dans les huit petits bras, où de la grandeur d'un vingtieme de pouce, ils vont en diminuant jusqu'à une petitesse incroyable, en s'approchant de l'extrémité du bras, & là il n'y a plus moyen de les compter.

Au centre des bras est situé le bec de la Seche, lequel ressemble, pour la couleur & la figure, à celui d'un perroquet : il est composé d'une substance qui approche de celle de la corne, c'est-à dire de deux cartilages durs & crochus, qui s'emboitent l'un dans l'autre, moyennant une membrane épaisse & charnue qui, comme un anneau ridé, les entoure, les serre, les empêche de se disloquer, & n'en laisse paroître qu'une très petite portion. Ses yeux sont placés aux deux côtés de la tête, & au-dessous des bras de l'animal ; ils sont un peu grands ; & dans l'intervalle qui les sépare est un cartilage qui contient peu de cervelle.

Au dedans de la cavité du bec est une chair fongueuse, ou une membrane garnie de plusieurs rangées de dents, les unes mousses, d'autres coniques, courbes & plus longues : elles servent à la Seche pour hacher les alimens dont elle se nourrit : cette membrane, en s'élar-

gissant par en haut, & en se contournant par en bas, forme une langue & un gosier.

M. Needham, suivant la remarque des Traducteurs de Swammerdam, dit que dans le Calmar le mouvement des deux pieces du bec se fait de droite à gauche: si la même chose a lieu dans la Seche, il n'y aura point de machoire supérieure, ni de machoire inférieure, mais seulement deux machoires latérales : au reste, c'est une observation qu'on peut répéter sur le bec de ce poisson vivant. M. Needham prétend que cet animal n'a que quarante-quatre dents dans chaque rang, au lieu qu'il en a compté cinquante-six dans le Calmar, dont la langue a neuf de ces rangs de dents. Une observation singuliere, mais plus facile à faire dans le Calmar que dans la Seche, dit encore M. Needham, c'est que toutes les dents sont dirigées vers le centre de l'ouverture du gosier.

Swammerdam a donné une description anatomique très détaillée de la Seche mâle. Cet Auteur dit que le sang de la Seche est blanc; que le cœur de cet animal n'a qu'un ventricule & deux oreillettes; que dans le ventre, près du *cœcum*, est une vessie qui renferme une humeur très noire & insipide, à laquelle Ciceron a donné le nom d'*encre* : on peut comparer cette vessie à la vésicule du fiel, & la liqueur qu'elle contient à la bile. Or, l'extrémité du canal intestinal, & celle du canal de la bile, vont se terminer ensemble à l'anus, & n'y forment qu'une issue pour l'humeur noire, pour les excrémens, pour la semence ou le frai, & pour les œufs du poisson.

Si l'on expose en plein air la liqueur noire, que quelques Auteurs appellent *Sanie*, elle se condense & devient une substance dure & fragile, semblable à du charbon, qu'on peut néanmoins dissoudre aisément dans l'eau. On découvre encore dans le corps de la Seche, de chaque côté, un assemblage de vaisseaux entremêlés & dispersés dans une substance douce & huileuse, lesquels paroissent remplis d'une matiere noire & opaque, & que Swammerdam dit être les ouies du poisson.

Accouplement, ponte & durée de la Seche.

Le sexe se distingue aisément dans la Seche : le mâle

est plus bigarré que la femelle ; il a le dos plus noir, tout le corps plus rude & la queue plus pointue : en outre, la femelle a deux especes de mammelles que le mâle n'a pas. Les Seches s'accouplent, ainsi que les Calmars & les Polypes, en s'embrassant mutuellement ; & font leurs œufs au printems sur le rivage, parmi les algues & les roseaux que la mer jette sur ses bords, ou dans les faisceaux de sarment que les Pêcheurs y jettent exprès.

La femelle les pond à divers reprises durant quinze jours, comme ayant besoin de repos dans ce travail : alors le mâle suit la femelle à la piste, & répand sa laite ou son frai sur les œufs nouvellement pondus, & qui sont gros comme de petits grains de raisin : d'abord ils sont blancs, semblables à des grains de grêle & petits ; mais sitôt que le mâle a versé de son encre dessus, ils deviennent noirs & plus gros : ils sont ramassés ensemble en maniere de grosses grappes de raisin, c'est pourquoi l'on appelle les œufs des Seches en Languedoc, un *Raisin de Seche*. Chaque œuf est revêtu d'une membrane épaisse, & soutenu par un petit ligament : si l'on ouvre ces œufs avant qu'ils soient secs, on apperçoit aisément au dedans la petite Seche en son entier ; on y distingue ses yeux, son corps, l'os qui le couvre & qui est déja assez dur, le sac où la liqueur noire est contenue. La petite Seche se forme du blanc qui est dans l'œuf, & elle en rompt la peau pour sortir. Ces œufs n'ont ni odeur, ni saveur apparentes ; en séchant ils deviennent vésiculeux, flasques & fort légers.

On présume que la Seche peut vivre plus de vingt ans : on en a vu dans la mer d'Espagne, qui étoient d'une grandeur énorme.

Rédi dit avoir trouvé dans les mâles des Seches, des especes de vers blancs & transparens, longs de quatre ou six travers de doigts, qui étant tirés hors de l'eau ont un mouvement presque imperceptible : ces prétendus vers sont apparemment les vaisseaux séminaux contournés en spirale, & plus ou moins gros selon leur âge, dont parle fort au long M. Needham dans son Histoire du Calmar. Les Pêcheurs regardent ces prétendus vermisseaux comme l'origine des Anguilles.

Ruse & pêche de la Seche.

Quant à la cause qui fait que la Séche & le Calmar jettent leur liqueur noire dans le besoin, presque tous les Anciens disent que c'est une ruse de l'animal, qui le porte à repandre son encre dans la mer, pour la troubler quand il se voit poursuivi, & se dérober à la vue des Pêcheurs qui veulent l'attraper. Quelques Physiciens modernes s'imaginent que ces animaux étant naturellement fort peureux, c'est peut-être la crainte, qui, en relâchant le sphincter de la vessie où est contenue la liqueur noire, en occasionne souvent l'écoulement; comme il arrive à quelques personnes timides, dans lesquelles la crainte relâche tellement les sphincters de l'anus & de la vessie, que l'urine & les excremens sortent involontairement; d'autres enfin croient que ces poissons s'en servent pour troubler l'eau dans la vue d'empêcher leur proie de leur échapper : ce qu'il y a de certain, c'est que les restes d'alimens qu'on leur trouve dans l'estomac, prouvent qu'ils se nourrissent d'animaux; & qu'entre autres, ils vont à la chasse des Pélamides, des Melettes, des Langoustes, & d'autres petits poissons qui vont dans les bas fonds pour éviter les Calmars & les Seches qui les y poursuivent en foule, tandis que ces derniers sont poursuivis à leur tour par les Loups marins, & par d'autres poissons carnaciers qui aiment beaucoup leur chair.

On pêche la Seche sur les bords de l'Océan & de la Méditerranée : ces animaux vont deux à deux, le mâle est fort attaché à sa femelle, & cet attachement lui inspire du courage; quand elle est blessée, il vient à son secours, au lieu qu'elle s'enfuit quand il est blessé. Oppien, dans son *Halieuticon* ou *Poëme de la Pêche*, dit que pour prendre la Seche on n'a besoin ni de nasse ni de filet; mais qu'il n'y a qu'à trainer, avec une corde, une femelle dans l'eau; car du plus loin que le mâle peut l'appercevoir il court à elle, ce qui donne au Pêcheur toute la facilité de le prendre. Au reste, les Seches ne fréquentent que les rivages; elles font des trous dans le sable, où elles font leur séjour.

Usage de la Seche en aliment & en Médecine.

Comme la faim & la gourmandise font trouver tout bon, disent les *Continuat. de la Mat. Médic.*, la Seche entre dans les alimens, malgré son horrible laideur : mais quoiqu'elle se nourrisse de petits poissons, même excellens, tels que les Sardines, elle n'en est pas meilleure pour cela ; car sa chair est fort dure, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digérer : elle l'est même plus que celle du Calmar. La Seche est estimée meilleure rotie que bouillie, sur-tout si elle est pleine, comme en Janvier, Fevrier & Mars ; on sale les plus grandes : & des Côtes de la Mer Adriatique, on les porte à Venise, comme de Gênes à Milan. On n'en mange point à Paris ; mais c'est un poisson fort commun à Lyon, à Bordeaux, à Nantes, & en plusieurs autres Villes du Royaume, où il se sert sur les tables.

Pour l'apprêter, on le fait bouillir dans l'eau, puis on le coupe par morceaux pour le fricasser avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, y ajoutant sur la fin quelques gouttes de vinaigre ; mais il faut avant tout, qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder : à Lyon on le prépare avec la cendre gravelée. Il nourrit beaucoup, quand on le peut digérer ; mais il resserre le ventre, produit un sang épais & grossier, qui appésantit la tête & qui charge les yeux : le bouillon de ce poisson est néanmoins laxatif.

Les parties de la Seche, usitées dans les boutiques, sont sa liqueur noire, ses œufs & ses écailles : la liqueur noire lâche le ventre, prise intérieurement ; les œufs détergent les reins & les urèteres, & provoquent les urines & les regles. L'écaille ou l'os de la Seche est pareillement d'usage, on choisit celui qui est épais, blanc, léger & friable ; on l'estime détersif & dessicatif, & propre, étant réduit en poudre, à exciter l'urine, à chasser les sables & les graviers : la dose en est depuis vingt jusqu'à trente-six grains pris en bol, ou dans une liqueur appropriée. On le recommande aussi pour procurer les re-

gles supprimées ou paresseuses, & pour arrêter l'écoulement des fleurs blanches & des gonorrhées ; ainsi il jouit ici de deux propriétés contraires. On en fait un bol astringent avec le baume de Copahu, qui manque rarement son effet. L'os de la Seche entre aussi dans tous les remedes dentrifiques, & dans les collyres secs qu'on souffle dans les yeux, pour emporter & consumer les taies qui se forment sur la cornée.

Dans les Arts, les Orfévres s'en servent beaucoup pour faire leurs moules de cuillers, de fourchettes, de bagues, & d'autres petits ouvrages ; car sa partie spongieuse reçoit aisément l'empreinte des Métaux. On suspend aussi ces os entiers, dans les cages des Serins, & autres petits oiseaux qui en mangent ; les Oiseleurs appellent ces os *Biscuits de mer* : on en voit beaucoup floter le long des côtes, & arriver sur le rivage en plus ou moindre quantité, suivant qu'il meurt plus ou moins de Seches ; alors des Pêcheurs les recueillent.

Le Suc noir de la Seche peut servir aussi dans les Arts ; par exemple ; d'encre à écrire ou à imprimer. On lit dans *les Satyres de Perse*, que les Romains s'en servoient de son tems pour écrire. Hermann prétend que les Chinois mêlent ce suc avec du bouillon de ris ou d'autre légume, pour l'épaissir & en former une composition, qu'ils envoient dans tout l'univers sous le nom d'*Encre de la Chine.* Swammerdam dit que quand ce suc noir & pur est encore fluide, il produit sur les étoffes des taches ineffaçables.

La Petite Seche, *Sepiola*, n'est, suivant Rondelet, ni de l'espece des Seches, ni des Poulpes, ni des Calmars : il est semblable à une Seche qui vient de naître, & n'excede jamais la longueur d'un pouce ; il a aussi huit pieds & deux longues jambes ; il n'a point au dos un os comme la Seche, ni de couteau comme le Calmar : de chaque côté il a une espece de petite aile ronde & étroite, qui environne tout le ventre comme dans les Seches ; elle n'est point ronde & finit en angle aigu comme dans les Calmars. Le dessus du corps de la petite Seche est tout tiqueté de points noirs ; il ressemble à la Seche par les yeux, la bouche, le conduit, &

les parties intérieures : sa chair est plus molle & plus délicate que celle de la Seche & du Poulpe. On en pêche beaucoup au printems avec les autres poissons : on n'en fait pas de cas, peut-être parcequ'il est trop petit.

SEFER, Poisson Royal du Cap de Corse à la Côte d'Or : il est extrêmement gras dans le mois de Fevrier : sa chair a le goût de celle de l'Anguille ; on la coupe par tranches, & on la fait sécher. Les Anglois regardent ce poisson comme un des meilleurs & des plus délicats qui se pêchent sur la Côte d'Or : quand il a tout son accroissement, il est long de cinq pieds. Quelquefois on en découvre des troupes nombreuses le long du rivage ; sa peau est toute noire, peut-être est-ce le même poisson que le Negre. Sa retraite ordinaire est entre les rochers; mais dans de certains tems, il se tient sur les basses & si près de la terre, que les Negres le percent à coups de dards dans leurs pêches aux flambeaux. *Bosman Hist. Gener. des Voy. L. IX.*

SEGA. On donne ce nom à un Serpent d'Afrique qui a le corps long & délié, & qui aime à se reposer à l'ombre du Lentisque, attiré peut-être par l'odeur agréable de cet arbre.

SEIDA, petit quadrupede sauvage de l'Afrique, haut d'environ une demi coudée : il a le museau du lievre, les moustaches d'un tigre, les oreilles d'un homme : il est tout couvert de longs piquans, ronds, blancs & noirs, qui lui servent de défense contre les animaux qui l'attaquent : il ne boit point, & mange de toutes sortes de choses. *Dict. des Anim.*

SEIGLE, *Secale*. Le Seigle est une plante graminée, qui tient le premier rang entre les Bleds après le Froment : il est cultivé presque par-tout : les Montagnards & les Peuples des Pays septentrionaux s'en servent ordinairement pour faire du pain ; on le cultive aussi beaucoup dans les terres sabloneuses, & qui sont trop légeres pour le bled.

La racine du Seigle est annuelle, garnie de fibres déliées : elle pousse plusieurs tuyaux, plus grêles que ceux du Froment, à la hauteur d'un homme ; ses fleurs sont les mêmes que celles du Froment ; ses épis sont plus

longs, plus applatis que ceux du Froment & barbus; il leur succede des grains oblongs, grêles & presque cylindriques.

On distingue deux especes de Seigle, l'une qui se seme au printems, & l'autre qui se seme en automne comme l'Orge, dans des terres médiocres : on seme un mélange de Froment & de Seigle, que l'on nomme du *Meteil*; on y emploie d'autant moins de Seigle, que la terre est plus propre à produire du Froment; & on fait le contraire, si la terre est seche & légere. Le Seigle monte en épi, un mois plutôt que le Froment; aussi dit-on communément, que le mois d'Avril ne se passe jamais sans épis de Seigle, & le mois de Mai sans épis de Froment. Le Seigle d'hiver se cultive comme le Froment d'hiver; & le Seigle du printems, de la même maniere que le Bled de Mars; il faut seulement le semer un peu plus tard.

On seme quelquefois du Seigle pour le couper en verd, & on en forme ainsi une espece de prairie artificielle. On peut la faucher en Avril, lorsque les épis commencent à monter; & lorsque l'année est humide, on peut la faucher jusqu'à trois fois : cette pâture est très bonne pour les boeufs & pour les vaches.

Le pain de Seigle ne convient qu'aux estomacs robustes & vigoureux, parcequ'il se digere difficilement. On mêle quelquefois cette farine avec celle du Froment, pour donner au pain un certain goût qui plaît à plusieurs personnes, & pour le tenir plus long-tems frais. La farine de Seigle est une de celles qu'on substitue aux quatre farines résolutives. Il y a des personnes qui font rôtir le Seigle comme on fait le Caffé, & qui s'en servent de la même maniere, après l'avoir réduit en poudre; cette boisson les échauffe moins, mais elle n'a ni les qualités, ni les agrémens du Caffé.

Maladie du Seigle, nommée Ergot.

Le Seigle n'est point sujet aux maladies de la nielle & du charbon comme le Froment, c'est pourquoi on ne le passe pas à la chaux; mais il est très sujet à de-

venir ergoté, au lieu que le Froment le devient rarement.

Il naît, dans certaines années pluvieuses & humides, dans les épis du Seigle, des grains plus longs que les autres, qui sont tantôt droits, tantôt courbes; ce sont ces grains-là que l'on nomme *Ergot* en Sologne, & *Bled cornu* en Gatinois. Ces grains sont bruns ou noirs à l'extérieur; leur surface est raboteuse, souvent on y apperçoit trois sillons qui se prolongent d'un bout à l'autre: il n'est pas rare d'appercevoir à leurs surfaces, des cavités qui paroissent creusées par des insectes. Dans l'intérieur du grain ergoté, on voit une farine assez blanche, recouverte d'une autre farine rousse ou brune, qui, quoiqu'elle ait une certaine consistance, peut s'écraser entre les doigts. Ces grains mis dans l'eau surnagent, & tombent ensuite au fond; si on les mâche, ils laissent sur la langue l'impression de quelque chose de piquant.

La cause de cette maladie n'est pas bien connue, les uns l'attribuent à un defaut de fécondation, prétendant n'avoir jamais trouvé de germes dans les grains ergotés; d'autres l'attribuent aux pluies, aux rosées, aux brouillards, à l'humidité du terrein. Mrs. Tillet & Duhamel soupçonnent que l'érgot est occasionné par la piquure d'une chenille, qui fait des grains de Seigle une espece de galle. Quoi qu'il en soit, l'ergot ne doit point être confondu avec le charbon, ce sont deux maladies différentes: ce qui paroît encore mieux établir cette différence, c'est que les expériences de M. Tillet prouvent que la poussiere de l'ergot n'est pas contagieuse comme celle du charbon.

Un fait très certain, c'est que ces grains ergotés causent, dans certaines années, à ceux qui se nourrissent de pain fait de la farine où il est entré beaucoup de grains ergotés, des maladies approchantes de celles qu'on nomme *Mal de St. Antoine*. Il est toujours aisé de séparer la plus grande partie des grains érgotés, par le secours du crible; parceque la plupart de ces grains malades, sont plus gros que les grains sains. Les Paysans de Sologne font cette séparation dans les années où le grain n'est pas cher; mais dans les années de disette, ils se gardent

bien de perdre les grains ergotés ; & c'est alors qu'ils sont attaqués d'une gangrene seche, qui leur fait tomber les extrêmités du corps, sans presque sentir de douleur, & sans hémorrhagie. On a vu quelques-uns de ces misérables, à l'Hôtel-Dieu d'Orléans, à qui il ne restoit plus que le tronc, & qui ont cependant vécu en cet état pendant plusieurs jours. Les remedes, tant internes qu'externes, ne peuvent arrêter le cours de ce mal horrible, à moins qu'ils ne soient appliqués de bonne heure; mais dans les commencemens, quelques saignées & purgations, des cordiaux & un bon régime de vivre, tirent ordinairement les malades d'affaire, ou du moins ils en sont quittes pour perdre quelques doigts des pieds & des mains.

L'ergot ne produit pas tous les ans ces fâcheux accidens ; car lorsqu'il y a naturellement peu d'ergot avec le bon grain, il ne fait pas de mal. On prétend encore que l'ergot perd sa mauvaise qualité, quand on l'a gardé un certain tems : mais dans les années de disette, les Paysans n'ont point le tems de garder leur grain, ils sont obligés de le consommer aussi-tôt après la moisson, & par conséquent de s'exposer à la fâcheuse maladie dont on vient de parler.

SEIGLE BATARD. *Voyez* au mot FÊTU.

SELÉNITE, *Selenites :* cette pierre n'est qu'une espece de pierre gypseuse. *Voyez* à l'article GYPSE.

SELLES ou POISSONS SELLÉS : on en trouve deux especes dans les Indes ; ils sont ainsi nommés, dit Ruisch, *Collect. Pisc. Amb. p. 23. Tab. 12. n. 12 & 13.* parcequ'ils ont une espece de selle sur le dos : ils ont l'un & l'autre un museau fait comme le bec d'un perroquet, & proche de l'anus une peau dure qui a la figure d'une cuirasse : elle est fort mince par les bords, & elle leur sert d'aiguillons & de nageoires. Elle est tranchante & ils s'en servent comme d'un couteau, pour déchirer les poissons qu'ils rencontrent : ces deux poissons ne different l'un de l'autre que par la couleur qui est plus ou moins foncée.

SELS, *Salia :* les sels naturels sont des substances fossiles qui ont la propriété de se dissoudre dans une plus ou moins grande quantité d'eau, & de se liquefier dans le

feu ; encore les uns y deviennent-ils fixes & les autres s'y volatilisent sous la forme d'une vapeur non enflammée. Ces corps que nous connoissons sous les noms spécifiques d'*alun*, de *vitriol*, de *natron*, de *nitre*, de *sel gemme*, de *sel ammoniac*, de *borax*, &c. ont des saveurs fort différentes ; il y en a de froides, d'acres & d'aigres, d'autres sont chaudes, fades ou salées : leurs couleurs ne sont pas plus constantes, ni la configuration de leurs parties, dans l'état de crystallisation.

En général les Chymistes distinguent & divisent les sels en *acides*, en *alkalis*, & en *neutres*. Les premiers sont ceux qui sous une forme fluide, font un mouvement de gonflement ou d'effervescence avec les terres & pierres calcaires ou alkalines, par conséquent avec les productions d'animaux, reconnues propres à faire de la chaux : telles que les coquilles d'œufs, les huitres, les perles, les coraux, les yeux d'écrevisses, &c. Les sels acides ont encore la propriété de rougir les liqueurs ou teintures bleues végétales.

Les sels alkalis produisent à leur tour les mêmes phénomenes sur les substances acides ; ils ont, au contraire des sels acides, la propriété de colorer en verd les couleurs bleues tirées des végétaux, au lieu que les acides les changent en rouge. Les sels alkalis se distinguent aussi entr'eux par deux propriétés différentes : les uns sont fixes, & entrent en fusion par un feu modéré, sans se dissiper, ils sont solubles dans l'eau ; ceux qui appartiennent au regne minéral, ne tombent que peu ou point en déliquescence, & n'ont point la grande causticité des alkalis végétaux : les autres sont alkalis volatils, ils se subliment & même disparoissent à l'action d'un feu assez doux. Cette derniere espece est assez rare dans le regne minéral, mais elle est assez commune dans le végétal, & plus abondante dans l'animal.

Enfin ce que l'on nomme *sel neutre*, n'a ni les effets particuliers d'un sel acide, ni ceux d'un sel alkali proprement dit. Le *sel neutre*, est celui qui résulte de la combinaison juste & exacte de ces deux différens sels saturés l'un par l'autre ; par la modification de cette combinaison d'acide & d'alkali, l'art comme la nature parviennent à produire un grand nombre de différens sels

neuses. On trouvera sur l'Œthiologie de ces différens sels, des détails très circonstanciés & pleins de vues physiques & chymiques, dans le Dictionnaire de Chymie.

Les sels naturels, ainsi que les bitumes & les métaux, sont rarement purs dans la terre : ils sont toujours remplis de matières hétérogenes qui alterent leurs propriétés.

Comme nous avons parlé de l'alun, du borax, du sel ammoniac, du nitre, du natron & du vitriol, suivant l'ordre alphabétique, nous ne parlerons ici que des sels naturels, dont le nom commence par le mot *Sel*.

SEL ACIDE MINÉRAL. *Voyez* à l'article SELS.

SEL ALEMBROT ou ALKITRAN ou SEL TABERI, est, selon Lemery, un sel rougeâtre, qui a la forme & la couleur du sang desseché : on le trouve au mont Olympe en Chypre ; celui que nous avons vu sous ce nom, est un sel gemme. Lemery donne la maniere de faire un sel alembrot artificiel, dans son *Traité des Drogues simp. p.* 764.

SEL ALKALI NATUREL, *Sal alkali naturale* : il est en partie fixe & en partie volatil, il se crystallise difficilement, mais forme une masse comme spongieuse, qui souvent tombe d'elle même en poudre : elle fait effervescence avec tous les acides. Ce sel est d'une saveur brulante, d'une odeur un peu fétide & se dissout dans trois fois son poids d'eau. Il répand dans le feu une odeur & une vapeur âcre : la partie qui ne se dissippe pas au feu, y entre en fusion. Le Natron & l'Halinatron sont des especes d'alkalis naturels : ainsi que le sel mural appellé *Aphronatron.* Celui-ci se forme contre les murs platreux des maisons, en petites masses compactes, mais friables : il est impur & d'une figure indéterminée ; il se gonfle un peu dans le feu, sans décrépiter ni détonner ; saturé par l'acide, il ne s'en précipite rien : la crystallisation lui donne la figure quadrangulaire & aiguë : à l'égard de l'halinatron & du natron, appellé *Sel alkali terreux*, voyez *ces mots.*

SEL AMMONIAC NATUREL. *Voyez* AMMONIAC.

SEL D'ANGLETERRE ou D'EPSOM, c'est du sel de Glauber mêlé de quelques autres sels, & sur-tout d'un

sel neutre calcaire. *Voyez* au mot SEL NEUTRE CALCAIRE.

SEL DE CHAUX. *Voyez* SEL NEUTRE CALCAIRE.

SEL COMMUN ou SEL MARIN, *Sal commune aut marinum*. Sa saveur est âcre, pénétrante, salée, & plus agréable que celle d'aucun autre sel. Sa forme est cubique comme un dez à jouer : il décrépite & pétille fortement sur les charbons rouges, & y reste long-tems avant que de s'y fondre; il exige environ quatre fois son poids d'eau pour sa solution. On en distingue deux especes principales, savoir :

1°. Le SEL GEMME OU SEL FOSSILE, *Sal gemmæ* : c'est le plus dur, & communément le plus pur des sels fossiles; souvent il est transparent, brillant, en beaux cristaux taillés à huit angles solides & à six faces; il y en a de différente couleur, tantôt grisâtre ou blanchâtre : tel est celui qu'on trouve dans le Nord, dans les Indes, en Tartarie près d'Astracan, & dans quelques autres parties de l'Afrique; tantôt bleuâtre, rougeâtre, jaunâtre, ou non coloré, comme on le remarque en divers lieux de l'Asie. On en trouve beaucoup en Europe, en Transilvanie, à Salzburg, en Hongrie, en Saxe, à Willisca en Pologne, à Cordoue en Catalogne, &c.

On trouve beaucoup de sel gemme coloré dans des endroits dont le terrein est par couches, ou composé de lits argilleux & calcaires; mais la plus grande quantité de ce sel se trouve dans des montagnes, en masses si énormes, notamment dans la Russie & dans tout le Nord, qu'on prétend que plusieurs habitans s'en bâtissent des maisons. En Pologne les mines de sel sont très profondes; on les exploite depuis l'an 1252; le Royaume de Pologne en tire un de ses plus grands revenus : on prétend qu'il y a plus de mille ouvriers : on descend dans ces mines par quatre ouvertures; c'est un beau spectacle, & en même tems effrayant. Ces mines si considérables sont situées à Willisca à cinq lieues de Warsovie; il y a tant de rues, de galleries habitées par un si grand nombre de personnes, que c'est une République souterraine, qui a ses loix, sa police, ses chefs & ses voitures publiques; les enfans y naissent & y sont élevés; les che-

vaux y sont nourris : les voûtes sont soutenues par des pilliers de sel & taillés dans le sel ; la lueur des flambeaux qui éclairent ces vastes appartemens, répand un éclat merveilleux, ce sont comme des palais de cristal. Le ruisseau d'eau douce qui coule dans ce souterrain, sert à abreuver les habitans : on tire ce sel par grands cylindres : on le mout en grosse farine, dont on se sert partout où il faut du sel. La mine de Cordoue en Catalogne offre aussi des massifs très considérables : le sel y est en blocs si durs, qu'on ne le peut détacher qu'à l'aide des massues de fer. La mine de sel de Hongrie près d'Eperies, quoique moins considérable que celle de Pologne, a plus de cent quatre-vingts brasses de profondeur. Ce sont là, dit M. Bertrand, les trois mines de sel les plus considérables de l'Europe.

Le sel gemme d'Ethiopie est d'un blanc opaque : Lemery dit qu'on le taille dans ce pays en tablettes longues d'un pied, larges & épaisses de trois pouces, & qu'on s'en sert comme d'une monnoie, dont la valeur équivaut à six sols monnoie de France. On se sert du sel de gemme dans les lieux où il naît, aux mêmes usages que nous employons ici le sel marin ; il engraisse les bestiaux & sur-tout les brebis ; il fertilise singuliérement les terreins arides & argilleux. L'on fait à Paris & dans tout ce Royaume, un assez grand trafic d'un sel gemme que les Piedmontois ont l'art de retirer par l'évaporation des eaux de puits salés. Il est en pains demi transparens : il est employé par les Teinturiers : c'est celui dont on se sert aussi en Médecine. Dans les endroits où il y a des mines de sel gemme, des ouvriers intelligens en choisissent des morceaux durs & les plus transparens, pour en faire divers ouvrages, comme des boîtes, des vases, des chandeliers, des croix : on imite avec ce sel naturellement coloré, différens fruits.

Les Naturalistes conviennent assez que c'est au moyen de ce sel, si abondant dans certaines contrées, & dissous par des eaux douces, que se forment les étangs, les fontaines & puits dont l'eau est salée : tels qu'on en remarque en Franche Comté, en Lorraine, en Italie & dans le Palatinat ; mais on ne convient pas généralement que l'eau de la mer tire sa salure continuelle des mines de sel

gemme qui tapissent les abîmes de l'Océan, ou la surface de la terre. Une des grandes difficultés que quelques Physiciens opposent à ce sentiment : c'est la dissolution totale des montagnes de sel qui doit s'opérer par le laps du tems ; c'est la chute immense des eaux douces qui se rendant à la mer y doivent donner une saveur, tantôt plus, tantôt moins salées. Mais on répondra, que si le Créateur forma la mer dans son dégré de saumur actuelle, & que si l'évaporation des eaux (par le moyen de laquelle elle se dessale toujours), est proportionnée à celle qui tombe en pluie ; alors la salure de la mer se trouvera toujours la même qu'à la création ; car ce que les rivieres y charient de sel, est au plus en quantité proportionnée à ce que l'on en consomme ; à ce qui s'en trouve de cristallisé sur les bords de l'Océan. Pour ce qui regarde la dissolution des montagnes, il y a une maxime ou axiome qui dit, que là où est une matrice de terre saline, soit nitreuse, soit de sel marin, soit vitriolique, il y a dans la nature des moyens qui y produisent toujours des mêmes matieres, & l'expérience le confirme assez. *Voyez* au mot MER, les différens endroits où cette espece d'eau a divers dégrés de salure.

Il est bon d'observer que dans tous les lieux où les eaux salées passent, elles déposent du sel gemme sous une forme de gelée blanche ; les terres & les pierres qui avoisinent le trajet de ces eaux souterraines, ont aussi une saveur salée & une pesanteur considérable. Lorsque des pierres mêlées de sel gemme, & détachées de la mine, ont été quelque tems exposées à l'humidité de l'air, elles augmentent tellement de pesanteur spécifique, qu'un morceau de ces pierres, qu'un ouvrier pouvoit aisément porter dans le fond de la mine, ne peut plus être remué de sa place par un seul homme.

2°. LE SEL MARIN OU SEL DE CUISINE, OU SEL COMMUN, *Sal marinum cibarium.* Ce sel dont nous usons journellement dans tous nos alimens, & quelquefois dans les Arts & Métiers, ou pour conserver du poisson & de la viande, &c. s'humecte facilement : il differe un peu du sel gemme ; tantôt on le trouve formé sur les bords ou au fonds de la mer, tantôt il est naturellement crystallisé à l'embouchure des sources & fontaines sa-

lées ou au fond des lacs salés ; mais il est rare de rencontrer le sel marin tout crystallisé. Celui que nous employons dans la cuisine, est toujours retiré des eaux salées par l'art & de quatre manieres différentes.

1°. Par la chaleur du soleil, cette maniere s'exécute au moyen des marais salans, tels qu'on en voit en diverses contrées de la France, en Bretagne, le long des côtes d'Aunis : ces marais forment un quarré long qu'on a soin d'enduire de glaise pour retenir l'eau salée qu'on y fait entrer dans l'été, par un beau tems, sec & chaud, jusqu'à la hauteur de demi pied ou environ. Cette eau s'évapore bientôt & laisse une liqueur dans laquelle se trouve un assemblage de crystaux de sel marin qu'on casse avec des perches ; puis on les retire avec des pelles trouées, & l'on en forme des pîles qu'on laisse égoutter sur la terre seche : alors on le transporte dans les Gabelles. Ce sel est moins blanc que celui que les Languedociens font au Peccais dans les Isles Maguelone, où la crystallisation du sel est des plus réguliere. Les ouvriers de ces salines jettent dans les étangs salés des branches de bois, arrangées de maniere à représenter une étoile, une couronne, une crosse, &c. alors le sel se cristallise autour de ces matieres de la maniere la plus agréable. *Voyez le Mémoire sur les salines de Peccais, par M. Montet, de la Société Royale de Montpellier, inséré dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris.*

2°. La seconde maniere consiste à faire évaporer sur le feu dans de grandes chaudieres de plomb, jusqu'à siccité, l'eau des lacs, des puits & des fontaines salées, dont quelques-unes contiennent jusqu'à vingt livres de sel par cent pintes d'eau, telle est celle de Dieuse en Lorraine ; cette opération se pratique près de Lunebourg & de Hartzbourg en Allemagne, en Angleterre, & près de Halle en Saxe. L'on obtient alors un sel blanchâtre & assez pur ; il se dissout facilement dans l'eau : on l'appelle *sel de cuisson*.

3°. Dans les pays où le froid est excessif, comme dans le Nord, l'eau de mer qui contient peu de sel, se gele facilement & presque entiérement, excepté la portion de l'eau qui contient le plus de sel marin : on

acheve d'évaporer cette eau en l'exposant à l'air dans des vases : le sel prend alors la forme d'un grouppe de cristaux de sel marin.

4°. Cette derniere méthode consiste à concentrer d'abord l'eau salée par le moyen de l'air seul, ainsi qu'il se pratique aux fameuses salines établies à Moutterstat, à Manheim & Durken & à Montmorot en Franche-Comté, dans les bâtimens nommés *évaporatoires* ou *hangars d'évaporation*. Pour l'intelligence de cette opération, il faut faire ici l'extrait du Mémoire lu par M. le Marquis de Montalembert à l'Académie des Sciences en 1748, concernant ses observations faites en 1745. L'intention de l'Inventeur des hangars étant de présenter à l'air le plus de surfaces possibles d'eau chargée de sel, il a construit un bâtiment ouvert de toutes parts, & garni dans son intérieur de onze rangées de fagots d'épines à double rang, & il a divisé ces onze rangées en sept parties dans leur longueur, répondantes à autant de réservoirs qui font le sol de tout l'édifice : à chaque réservoir est un corps de pompe qui reporte l'eau qui est tombée dans un réservoir supérieur, d'où elle découle sur une autre rangée de fagots, & va se rendre dans un des réservoirs d'en bas, & ainsi successivement jusqu'à la septieme évaporation. Il est aisé de concevoir comment l'eau ainsi coulante le long d'une infinité de branches placées à l'air libre, présente à cet air des surfaces multipliées, par lesquelles elle s'évapore, en laissant la portion qui s'écoule plus chargée de sel, parceque l'air n'enleve que l'eau proprement dite ; l'eau restante après les sept opérations est reçue dans un réservoir commun à tous les hangars, & portée à dessécher dans des chaudieres de plomb.

On prétend qu'on peut encore retirer du sel marin de certaines pierres qui ont la propriété phosphorique : on a observé que les pierres qui en contiennent beaucoup, suintent à l'extérieur, & tombent facilement en déliquescence. Le sel marin se trouve aussi dans quelques végétaux, comme dans le Paleopsis, dans la plante appellée *Kali* ou *Soude*, &c. on le rencontre encore dans l'urine, & dans le sang des animaux. Ce sel résout promptement la glace, sans diminuer sa fraîcheur ; enfin l'acide

du sel marin uni à celui du nitre, est le dissolvant de l'or & de l'étain.

SEL D'EPSOM & D'ÉGRA : *voyez* à l'article SEL NEUTRE NATUREL.

SEL FOSSILE : *voyez* SEL GEMME à l'article SEL COMMUN.

SEL GEMME : *voyez* au mot SEL COMMUN, ou MARIN.

SEL D'INDE ou PYRAMIDAL, *Sal Indum aut Pyramidale*, est cette espece de Sel sucré, qu'on trouve sur certaines especes de Fucus.

SEL MARIN : *voyez* au mot SEL COMMUN.

SEL MURAL ou APHRONATRON : *voyez* SEL ALKALI.

SEL NEUTRE NATUREL, *Sal neutrum*. On doit comprendre sous ce nom générique tous les sels naturels dans lesquels il y a un acide quelconque combiné jusqu'au point de saturation avec une base quelconque ; tels sont, à l'exception des acides & des alkalis, tous ceux dont nous avons parlé jusqu'à présent, auxquels on peut ajouter les suivans.

On trouve un Sel neutre pur en pyramides creuses, dans la Bothnie orientale, près de Baden, en Suisse. Le Sel de Chaux qui se forme quelquefois contre les parois des souterrains, & dans le fonds de quelques mines, a des propriétés toutes différentes du Sel mural ; il est ou blanc ou jaunâtre, d'une saveur amere ; il fleurit à l'air : il n'entre point en effervescence avec les acides ; mais l'huile de tartre, par défaillance, en précipite une terre calcaire ou spathique.

Il y a aussi le Sel neutre calcaire, qui, dissous dans de l'eau, & arrosé de la même huile de tartre, laisse précipiter une terre blanchâtre & calcaire qui fait effervescence avec les acides : le Sel d'Epsom, appellé *Sel d'Angleterre* ; ce Sel, qu'on nomme aussi *Sel anonyme*, est allié avec un Sel neutre calcaire, a une figure prismatique & quadrangulaire : il se dissout facilement dans l'eau. On trouve ce sel à l'embouchure de la fontaine d'Epsom, lieu distant de quinze milles de Londres : il a un goût frais & amer. On s'est assuré que le Sel d'Epsom naturel est un Sel neutre formé de l'alkali minéral uni avec l'aci-

de vitriolique ; par conséquent, un Sel de Glauber : mais il est mêlé, comme on l'a dit, avec un Sel neutre calcaire. *Voyez* notre Minéralogie, *Tome premier*, *p.* 325.

LE SEL DE SEDLITZ, DE SEIDS-CHUTZ OU DE BOHEME, LE SEL D'EGRA, DE CARLSBAD, D'ESTER & DE WISBAD, sont encore des Sels neutres naturels qui paroissent composés des mêmes principes que le Sel d'Epsom ; cependant ils produisent des effets différens : ils entrent en fusion au feu, & y deviennent transparens & fluides ; ils sont d'un goût amer, & verdissent les teintures bleues végétales.

On distribue dans le Commerce un Sel à bon marché, qui est artificiel, & qui porte le nom de tous ces différens Sels neutres. On nous l'envoie quelquefois d'Angleterre, & communément de Lorraine, sous le nom de *Sel d'Epsom* : pour cela on se sert de l'eau mere épaisse du Sel marin, qui contient du Sel de Glauber, & un Sel neutre calcaire. On procede aux dissolutions, aux filtrations, aux évaporations, par la voie de la crystallisation, en la maniere usitée. On choisit les plus beaux crystaux de la premiere crystallisation : voilà, dit-on, du Sel de Glauber ; & ceux de la seconde crystallisation se vendent aux Droguistes & aux Apothicaires, sous le nom de Sel d'Epsom, de Sel de Lorraine ou d'Egra, &c. Ceux qui voudroient se procurer de l'eau d'Epsom, sans en faire venir exprès, peuvent dissoudre une once deux gros de Sel d'Epsom véritable dans une pinte d'eau minérale de cette fontaine : elle purge légérement la pituite.

SEL DE NITRE : *voyez* NITRE.

SEL DE PIERRE ou SALPETRE : *voyez* NITRE.

SEL DE SEDLITZ : *voyez* à la suite du mot SEL NEUTRE.

SEMENCES : *voyez* GRAINES.

SEMENCINES ou SEMEN CONTRA : *voyez* POUDRE A VERS.

SEMOULE, nom que les Italiens donnent à une sorte de *Vermicelli* (Vermichel) faite en petits grains, comme de la moutarde, mais de la même pâte que le *Vermicelli*, qui est en forme de petits vermisseaux.

SENAGRUEL : *voyez* SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

SENAPOU ou SINAPOU, *Astragalus incanus frutelans, venenatus, floribus purpureis*, (Barr.) Plante de la Guyane, dont la racine s'emploie pour enivrer le poisson : on en fait autant avec le Bois indien, qui est une espece de grosse liane. *Maison rustique de Cayenne.*

SÉNÉ ou SENNÉ, *Senna*. Tout le monde connoît sous ce nom de petites feuilles seches, en forme de lame, d'un verd tirant sur le jaune, d'une odeur de drogue, mais qui n'est pas désagréable, d'un goût un peu âcre amer, & qui excite des nausées, & qu'on emploie ordinairement pour purger.

Ces feuilles se recueillent sur un arbrisseau que l'on nomme SENNÉ D'ALEXANDRIE, *Senna orientalis* ; il croît à la hauteur de deux coudées ; ses tiges sont ligneuses, & se partagent en des rameaux pliants, d'où sortent alternativement des queues grêles, d'une palme & plus de longueur, sur lesquelles naissent assez près les unes des autres, quatre, cinq ou six paires de feuilles, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons ; ces feuilles sont d'un verd clair.

Les fleurs du Senné viennent en grand nombre au haut des rameaux : elles sont en roses, jaunes, parsemées de veines purpurines. Aux fleurs succedent des gousses plattes, le plus souvent recourbées, composées de deux membranes oblongues, lisses, aplatties, d'un verd brun, au milieu desquelles sont mêlées sur une même ligne plusieurs graines semblables à des grains de raisins : ce sont ces gousses que l'on nomme *follicules de Senné.* On cultive cette plante dans la Perse, la Syrie, l'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

On apporte dans le commerce plusieurs sortes de Senné, savoir, celui d'Alexandrie ou de Seyde ou de la Palte (ainsi appellée) à cause de l'impôt que le Grand Seigneur a mis sur cette feuille, & celui de Tripoli, dont les feuilles sont moins pointues, & dont les vertus sont inférieures à celles du premier. Le Senné de Moka, dont les feuilles sont grandes, larges, arrondies à leur extrémité, est encore moins estimé.

Le Senné a une vertu merveilleuse pour purger par bas ; & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement : à peine trouve-t-on aucun re-

mede qui tire, & qui évacue aussi bien les humeurs corrompues, épaisses ou endurcies, & qui leve aussi bien les vieilles obstructions. On reproche aux feuilles de Senné d'occasionner des tranchées; c'est pourquoi on ajoute toujours avec lui quelque sel, tel que le sel végéal, le sel de Glauber, qui divisent & atténuent ses particules résineuses; on lui associe quelquefois les adoucissans & mucilagineux, tels que les Jujubes, la Violette & la Guimauve.

Les follicules donnent moins de tranchées, mais elles purgent plus foiblement. Ce purgatif est contraire dans les dispositions inflammatoires.

Les Botanistes font mention d'une espece de SÉNÉ SAUVAGE, *Emerus*. C'est une espece de Colutéa, différent de celui dont nous avons parlé sous le nom de *Bagnaudier* : ses feuilles sont rangées sur une côte, cinq à cinq, quelquefois sept à sept, & souvent neuf à neuf; elles sont moins grandes que celles du Bagnaudier : sa fleur est légumineuse, ressemblant à celle du génest, jaune & odorante; elle est suivie d'une gousse longue, grêle, déliée, presque cylindrique, de couleur obscure, douce au toucher, & d'un mauvais goût : elle croît aux lieux montagneux & sombres, dans les bois, aux pays chauds; ses feuilles sont bien moins laxatives que celles du vrai Senné.

SENEÇON, *Senecio*, plante qui n'a point d'odeur remarquable, & qui croît par-tout dans les champs, le long des chemins, dans les vignes, dans les jardins, aux endroits sablonneux & exposés au soleil : sa racine est petite, fibrée & blanchâtre : elle pousse une ou plusieurs tiges, hautes d'environ un pied, rondes, cannelées, creuses, rameuses, un peu velues, revêtues de feuilles oblongues, dentelées, alternes, & d'un verd obscur : aux sommités naissent des fleurs en bouquet, à fleurons jaunes, disposés en étoiles. A ces fleurs, qui durent peu de tems, succedent plusieurs graines ovales, couronnées d'aigrettes longues, qui forment toutes ensemble une tête blanche. Cette plante se reproduit continuellement, & reste verte toute l'année; elle fleurit dans toutes les saisons, même en hiver, & est déja vieille au printems: elle a un gout d'herbe légérement acide; on l'estime

émolliente, adouciſſante & réſolutive. En Angleterre, les Maréchaux donnent ce remede aux chevaux vermineux; il convient auſſi dans le vomiſſement & le crachement de ſang: ſon uſage ordinaire eſt d'entrer dans la décoction des lavemens émolliens, dans les cataplaſmes, pour amener les tumeurs à la ſuppuration, pour la goutte, pour les hémorrhoïdes, pour diſſiper le lait grumelé dans les mammelles.

SENEKA ou POLIGALA DE VIRGINIE, *Polygala Virginiana*. On nous envoie ſous ce nom une racine ligneuſe & odorante, longue de quatre doigts, de la groſſeur d'une plume à écrire, tortueuſe, rameuſe & fibreuſe; jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans; d'un goût âcre, un peu amer, & légerement aromatique. Cette racine vivace pouſſe étant en terre beaucoup de tiges; les unes droites, les autres courbées ſur terre; menues, jaunâtres, ſimples, ſans branches, cylindriques, liſſes, foibles, & longues d'un pied. Ces tiges ſont chargées de feuilles alternes, longues d'un pouce, liſſes, & ſans queue. Ces mêmes tiges ſont terminées par un petit épi de fleurs clair-ſemées, entierement ſemblables à celles du Poligala ordinaire; mais plus petites, alternes, & ſans pédicule.

On diſtingue la racine du *Sénéka* par une côte membraneuſe ſaillante, qui regne d'un ſeul côté dans toute ſa longueur: on l'eſtime diaphorétique, diurétique & alexipharmaque: elle réſout le ſang viſqueux, tenace & inflammatoire: elle purge quelquefois, & même fait vomir. Les Indiens la regardent comme un ſpécifique contre le venin du Serpent à ſonnettes. En effet, ſi on emploie ce remede aſſez tôt, il chaſſe le venin qui eſt dans les veines, réſout le ſang coagulé, diſſipe la tumeur, & rétablit le poulx foible & languiſſant. M. Tennent, Médecin Anglois, qui a demeuré pluſieurs années dans la Virginie, voyant que ceux qui avoient été mordus par le *Boicininga*, ou *Serpent à ſonnettes*, étoient tourmentés de ſemblables ſymptomes à ceux de la pleurefie & de la péripneumonie; ſavoir, de la difficulté de reſpirer, de la toux, de crachement d'un ſang coagulé, qu'ils avoient le poulx fort & fréquent, &c. & que l'on en guériſſoit par l'uſage du *Sénéka*, a conclu que ce

même remede pouvoit être utile dans les pleuresies & fluxions de poitrine, maladies dans lesquelles on remarque des accidens semblables à ceux dont on vient de parler; & il a réussi heureusement à tirer des portes de la mort plusieurs personnes attaquées de ces maladies. *Voyez la Lettre écrite à l'Académie Royale des Sciences*, & *Essay on the Pleurysy*.

SENEMBI, *Voyez* LEGUANA.

SENEVÉ ORDINAIRE. *Voyez* MOUTARDE.

SENSITIVE, ou HERBE MIMEUSE, *Mimosa*, est une plante fort curieuse, laquelle croît aux lieux chauds & humides; on la cultive aussi dans les jardins. On en distingue de plusieurs especes, dit M. Tournefort dans ses *Institut. Rei Herbar. p.* 605. La racine de la *Sensitive* ordinaire est petite; elle pousse plusieurs tiges la plupart rampantes & inclinées vers la terre, chargées de feuilles longuettes, lisses, étroites, rangées de côté & d'autre en ordre, ou par paires sur un côté, se rapprochant l'une de l'autre, quand on les touche, comme si elles avoient du sentiment (ce qui a fait appeller cette plante *Herbe vive*). Des aisselles des feuilles sortent des pédicules qui soutiennent chacune un bouquet de fleurs faites en godet, incarnates, & fort belles. A chaque fleur succede une silique qui renferme ordinairement des semences oblongues & plates.

Quand on touche les feuilles de la *Sensitive*, elles se fletrissent aussi-tôt; & quelques momens après qu'on les a quittées, elles reprennent leur premiere vigueur. Lorsque le Soleil se couche, la plante se flétrit tellement, qu'elle semble se dessécher comme si elle étoit morte; mais au retour du Soleil, elle reprend son état naturel; & plus le Soleil ou le jour est beau, & plus elle semble reverdir. L'arrivée subite d'un gros nuage la fait tomber dans un état de recueillement, que certains Botanistes ont regardé comme une espece de sommeil.

Envain, dit M. Hill, avoit-on cherché la cause de ce phénomene dans la présence ou la privation de la chaleur, dans l'humidité ou la sécheresse; l'air est sujet à trop de vicissitudes, pour produire un mouvement aussi regulier; de sorte que des agens naturels, il ne reste plus qu'à examiner la lumiere. C'est aussi sur elle que

M. Hill fonde l'agglomeration & l'affaissement de quelques plantes : phénomene qui a fait croire à plusieurs Physiciens, que les plantes étoient de véritables animaux : hypothése trop dénuée de preuves pour nous y arrêter. Mrs de Mairan & Duhamel ont aussi fait des observations particulieres sur les effets de la Sensitive exposée dans une cave, au sortir du grand jour ; mais ils l'ont trouvée fort inconstante & très incertaine.

On prétend que les feuilles de la Sensitive étant mâchées, excitent le crachat, moderent la toux, éclaircissent la voix, & adoucissent les douleurs de reins.

M. Garcin, au retour de son voyage des Indes orientales, donna, à l'Académie de Paris, en 1730, la description du *Todda-Waddi*, plante ainsi nommée par les Malabares, & qui est une Héliotrope & une Sensitive ou *Mimose*, comme disent les Botanistes, c'est-à-dire, imitatrice des mouvemens animaux. Toutes ses feuilles, disposées ordinairement sur un même plan qui forme une ombelle ou parasol, se tournent du côté du soleil levant ou couchant, & se penchent vers lui, & à midi tout le plan est parallele à l'horison. Cette plante est aussi sensible au toucher que les Sensitives ou Mimoses qui le sont le plus ; mais au lieu que toutes les autres ferment leurs feuilles en dessus, c'est-à-dire, élevent les deux moitiés de chaque feuille, pour les appliquer l'une contre l'autre, celle-ci les ferme en dessous ; si, lorsqu'elles sont dans leur position ordinaire, on les éleve un peu avec les doigts pour les regarder de ce côté-là, elles se ferment aussi-tôt malgré qu'on en ait, & cachent ce qu'on vouloit voir. Elles en font autant au coucher du soleil, & il semble qu'elles se préparent à dormir : aussi cette plante est-elle appellée tantôt *Chaste* & tantôt *Dormeuse*.

Outre ces noms qui lui conviennent assez, on lui a donné quantité de vertus imaginaires ; & il n'étoit guere possible, dit l'Historien de l'Académie, que des peuples ignorans s'en dispensassent.

Cette plante aime les lieux chauds & humides, surtout les bois peu touffus, où se trouve une alternative assez égale de soleil & d'ombre. M. Garcin en a reconnu

deux especes : il a traité tout ce sujet en excellent Botaniste ; mais nous n'en avons dit ici, d'après l'Histoire de l'Académie, 1730, pag. 67, que ce qu'il y a de plus remarquable pour les personnes qui ne sont point Botanistes de profession.

La Sensitive, que les Espagnols appellent *Dormidera*, est une espece d'*Oxis* ou de *Treffle acide* ; car les Treffles, les Haricots, & quantité d'autres plantes, sont susceptibles d'affaisser un peu leurs feuilles aux approches de la nuit.

SEOVASSEU. Espece de Cerf de la Virginie. *V.* CERF.

SEPS. Espece de Lezard que M. Klein met dans la famille des Salamandres. Columna dit qu'il est petit, rond, vivipare, marqué sur le dos de lignes noires paralleles : ses oreilles & ses yeux sont petits ; sa queue peu pointue : les deux premiers pieds sont fort proche de la tête ; les deux autres sont placés près de l'anus : ses écailles sont de figure rhomboïde, & son ventre est blanc mêlé d'un peu de bleu : ses narines sont placées à l'extrêmité du museau.

Tous les Auteurs ne conviennent nullement sur la description & les propriétés de cet animal : les uns en font un Serpent, quelques-uns un Lezard ; & presque tous le décrivent comme un animal très venimeux, & dont la marche est tortueuse.

M. Sauvage, dans un *Mémoire sur la nature des animaux venimeux, & en particulier de ceux de la France*, *Ouvrage couronné par l'Académie de Rouen* (*prix de Physique en* 1754) dit que le Seps est un animal fort commun dans le Languedoc, quoique inconnu même aux Savans dans le reste de la France : on le confond aisément avec l'*Orvet* ; mais il en differe en ce qu'il a, comme les Lezards, quatre pattes avec trois doigts à chacune. Il est inoui, dit-il, que personne ait eu lieu de s'en plaindre. Cet Auteur ajoute qu'une poule ayant trouvé un de ces animaux, l'avala apparemment par la tête sans le mâcher : un moment après on vit sortir le Seps par un chemin tout opposé ; la poule, qui l'apperçut, l'avala de nouveau, le Seps s'échappa encore par la même route : la poule lassée de ce badinage, le coupa en deux & l'avala pour la troisieme & derniere

fois; ce qui fait voir qu'il n'a rien de nuisible, étant pris intérieurement. Et qui sait, ajoute M. Sauvage, si par la propriété qu'il a de se glisser le long du canal intestinal, & de le fureter sans causer le moindre mal, il ne produiroit pas dans la passion iliaque un meilleur effet que le vif-argent & les balles de plomb !

SERANCOLIN ou SARANCOLIN. Les Marbriers donnent ce nom à un marbre isabelle, tacheté de rouge, &c. On le tire d'une vallée des Pyrenées, voisine d'un lieu qui se nomme *Serancolin*. Voyez Marbre.

SEREN. Serpent marqué de rouge, de brun, & de blanc, qui se trouve en Sicile. *Ruisch.*

SEREQUE. Plante qui se nomme *Orisel* aux Isles Canaries, d'où elle nous parvient. Elle sert pour la teinture; & quoique ses feuilles soient vertes, on l'appelle aussi *herbes à jaunir des Canaries*, ou *petit genet des Canaries.*

SERGENT. Les Hollandois donnent ce nom à un poisson des Indes Orientales, que l'on ne prend jamais seul, & qui est toujours accompagné de quelques autres poissons à qui il sert de guide. Ruisch dit qu'il a le corps presque rond & cannelé; une couleur fauve dans le milieu; la tête & la queue bleues; trois aiguillons dont il est armé sur le dos, & une espece de pique qui va du côté de la queue.

SERIN, *Passer Canarius*, *aut Avicula sacharina* : petit oiseau qui a le bec court, jaune sous la gorge, estimé pour son chant, & auquel on apprend à parler & à siffler des airs entiers : il y a le Serin commun, & le Serin de Canarie.

1°. Le Serin commun, est semblable au Tarin, mais un peu plus gros : il a le champ de son plumage jaune & verd. On voit au mâle une tache sur la tête, beaucoup plus noire que celle qu'a la femelle; son corps est aussi plus jaunâtre. Cette sorte de Serin n'est point si sauvage que le Chardonneret : il ne se bat jamais avec les autres oiseaux, il vole en troupes : on en prend en automne. Quand les premiers froids se font sentir, & que les premieres neiges arrivent, il quitte les montagnes, vient dans les plaines, se cache dans les bois épais, où il fait son nid, & s'en retire tout l'été; il fait quatre

ou cinq œufs. Cet oiseau vit de navette & d'autres semences.

On voit quantité de ces Serins en Hongrie : ils sont de passage, & viennent tous les trois ans en grande abondance, mais non en si grande quantité, en Provence, en Italie, & dans les pays chauds : il y en a qui passent en Angleterre, & cela, suivant les vents qui les y amenent. On éleve cet oiseau en cage, il chante fort agréablement.

2°. Le Serin de Canarie, est venu en Europe des Isles Fortunées ou Canaries, situées dans la Mer Atlantique, sur la gauche de la Mauritanie, & il est fort commun parmi nous : on l'éleve en cage, où il fait son nid, & pond trois à quatre œufs. Ce Serin varie par les couleurs ; il est de la même grandeur que la Mésange ordinaire : il a le bec petit, blanc, épais à la base, & qui finit en pointe aiguë : toutes les plumes des ailes, de la queue & du corps tirent sur le verd ; il y en a quelques-unes blanches, & différemment bigarrées de jaune. Le mâle a les plumes de la poitrine, du ventre, & du dessus de la tête, près du bec, plus jaunes que ne sont celles de la femelle. On fait un grand cas de ceux qui ont le corps le plus menu, & la queue la plus longue.

Ces oiseaux ont la voix douce & perçante, ils la soutiennent long-tems sans perdre haleine ; ils peuvent la baisser & l'élever de tems en tems, par différentes infléxions, avec lesquelles ils font une mélodie fort agréable. Albin enseigne la maniere de les élever & d'en avoir soin. Cet oiseau est d'un tempérammment très chaud : il vit pour l'ordinaire dix-huit à vingt ans, pourvu qu'on en ait soin. On le nourrit de chenevi, de millet & de navette : si on lui change sa nourriture, il tombe aisément malade. La plante appellée *Mouron* le réjouit beaucoup, & le maintient en santé

M. Hervieux, qui a fait un *Traité des Serins de Canaries*, contenant la maniere de les élever, & de les apparier pour avoir de belles races, a donné aussi des remarques sur les signes & les causes de leurs maladies, & plusieurs secrets pour les guérir ; nous y renvoyons le Lecteur.

Les Chardonnerets s'accouplent avec les Serins de Canaries,

naries, mais les petits qui en proviennent ne multiplient point; c'est comme le Mulet sorti d'un Ane & d'une Cavale, mais qui ne produit pas.

Ainsi on appelle *Serins-mulets*, les oiseaux qui proviennent de l'accouplement d'un Serin avec un autre oiseau. Il se trouve des Serins bâtards, qui sont issus des naturels des Canaries; ils viennent de l'Isle d'Elbe : ceux-là sont plus gros, & sont sujets à un tournoiement de tête, comme s'ils étoient fous. L'Isle d'Elbe n'en a été peuplée, qu'à l'occasion d'un vaisseau parti des Canaries pour l'Europe, & qui, surpris par une tempête, fut brisé contre les écueils de cette Isle; il étoit chargé de quantité de ces oiseaux, qui, se sauvant des débris du Navire, se jetterent dans l'Isle, où la race s'est toujours conservée : ils sont plus jaunes par le dessous du bec, que les naturels des Canaries. Les mâles de ces Serins bâtards ont les pieds noirs.

Les Serins d'Allemagne passent pour être les meilleurs de tous, & surpassent les Serins des Canaries par leur beauté, & par leur chant. Ces premiers ne sont jamais sujets à s'engraisser, leur grande vigueur, & la longueur de leur ramage, étant un obstacle à ce qu'ils deviennent gras. On les éleve dans des cages ou dans des chambres préparées, & exposées au Levant. Ces oiseaux couvent trois fois l'année, depuis Avril jusqu'en Août.

Kolbe dit qu'on trouve, dans les campagnes du Cap de Bonne-Espérance, une espece de Serin; c'est le *Serinus de Heustin* : son ramage, quoique fort agréable, ne plaît pas aux Européens du Cap; les Habitans du pays les tuent, & on les mange comme les autres oiseaux. Rai fait mention d'especes de Serins de la Jamaïque. Barrere dit qu'il y en a plusieurs especes dans l'Isle de Cayenne : le premier n'a rien d'agréable par son chant, mais il est remarquable par la beauté de son plumage, qui est violet & approchant de la couleur d'améthyste; les plumes les plus proches de la tête, sont d'un jaune doré : la seconde espece, est le *Serin commun*.

SERINGAT, *Syringa*. Le Seringat est un arbrisseau, dont il y a plusieurs especes; *le Seringat à fleurs blanches simples*, & celui *à fleurs doubles*, dont l'odeur ap-

proche de celle de la fleur d'orange. Une autre espece se fait remarquer par ses feuilles panachées de jaune ; & celui de la Caroline, par ses grandes fleurs blanches.

La fleur de Seringat paroît en Mai & Juin : elle est d'une seule piece, & divisée en quatre parties ; elle naît disposée en épis courts aux sommets des branches : aux fleurs succede une capsule ronde, divisée en quatre loges, qui contiennent des semences menues & longuettes ; les fruits sont d'abord verdâtres, puis noirâtres dans leur maturité : les feuilles du Seringat sont simples, assez grandes, dentelées par les bords, & opposées sur les branches ; étant écrasées, elles ont une odeur de concombre.

Ces arbrisseaux ne sont point délicats sur la nature du terrein ; leurs fleurs font un bel effet, & répandent une odeur agréable dans les bosquets au mois de Mai. On retire de leurs fleurs une eau odorante, très agréable.

On donne aussi le nom de *Syringa* au *Lilas* : *voyez ce mot.*

Le mot *Syringa* signifie cannoniere ou sarbacane, parceque les rameaux des tuyaux de ces plantes étant vuidés de la moëlle qu'ils contiennent, on en peut faire des tuyaux ou de petites seringues. Le surnom de *Philadelphus*, qui signifie *bon frere*, convient, dit Jonston, à cet arbrisseau, parceque ses branches s'entrelassent.

SERMONTAINE, ou SESELI DE MONTAGNE : *voyez* LIVÊCHE.

SERPENT, *Serpens*, nom donné aux animaux reptiles, qui rampent, & ne marchent pas parcequ'ils manquent de pieds.

Séba nous a donné une ample & riche collection de Serpens & de Couleuvres, connus dans les différentes parties du monde ; mais elle est sans ordre & sans méthode. M. Linnæus a établi six genres différens de Serpens, d'après ceux qu'il a eu occasion d'examiner.

1°. Ceux qui ont le corps nud, des rides latérales, la levre supérieure élevée, deux filets & point de queue ; tel est le *Serpent aveugle* ou *Cécile*, nommé aussi *Anvoye.*

2°. Ceux qui ont des anneaux tout autour du corps &

de la queue ; tel est l'*Amphisbène* ou *double Marcheur*, qui a deux cens anneaux autour de l'abdomen, & trente autour de la queue ; on l'appelle aussi *Serpent à deux têtes*, parcequ'il a le bout de la queue de la même grosseur que la tête.

3°. Ceux qui sont couverts d'écailles à l'abdomen & sur la queue ; tel est le *Serpent Ormislâo* des Suédois ; qui a cent trente-cinq écailles à l'abdomen, & autant à la queue ; tel est encore un *Scytale*, qui a deux cent quarante écailles autour de l'abdomen, & treize à la queue.

4°. Ceux qui ont l'abdomen couvert de bandes circulaires, & des écailles dessous la queue ; telle est la *Couleuvre*, qui a deux cens cinquante bandes écailleuses à l'abdomen, & trente-cinq écailles à la queue ; le *Cencoalt* : tels sont aussi le *Pétola*, le *Naia* de l'Isle de Ceylan, qui, selon M. Linnæus, est le plus venimeux de tous les Serpens : le *Serpent couronné* des Indes, ou *Serpent à lunettes* ; les différentes especes de *Cobra* ; le *Serpent Esculape* du Bresil, dont parle Séba, & qui est le *Panama* de l'Amérique, nommé aussi *Argoli* ; enfin, les différentes especes de *Viperes*.

5°. Ceux qui ont à l'abdomen & sur la queue des bandes écailleuses, la tête couverte de petites écailles, & la queue sans appendices : tel est le *Boiguacu* ; le *Constrictor* de Kæmpfer, qui est le *Javelot* ou l'*Acontias* ; le *Serpent stupide* de Nieremberg ; le *Pimberoch* de Séba.

6°. Enfin, ceux qui ont des bandes écailleuses à la queue ; & au bout de la queue, des especes de sonnettes, qui sont composées d'écailles : tel est le *Boicininga*, & le *grand Serpent venimeux* de la Virginie : les Indes Orientales, l'Afrique, le Mexique, le Bresil, & plusieurs autres Pays, fournissent un très grand nombre de ces *Serpens à sonnettes*.

Il convient à présent de rapporter en abrégé, ce que les Anciens & les Modernes ont dit des Serpens en général, à l'exception des fables. Nous exposerons, sous le même coup d'œil, quelques especes de ces Reptiles, de différentes Contrées du monde habité ; lesquels varient, soit par la couleur, soit par la grandeur, soit par la con-

figuration du tissu, soit enfin par leurs qualités ; les uns étant venimeux & les autres sans venin ; & pour ne pas répéter ce que nous avons dit de ceux dont nous avons parlé dans la suite de cet Ouvrage, nous ne ferons mention ici que de ceux qui n'ont point de noms particuliers. Nous rapporterons aussi quelques Observations du Docteur Derrham sur les Serpens, leurs propriétés en Médecine, l'usage que l'on fait en Amérique de leur graisse, de leur pierre, &c.

Description des Serpens.

Les Serpens ont les uns la tête petite, les autres l'ont grosse, ou large ou étroite ; les uns l'ont blanche ou noire, d'autres marbrée & tiquetée de jaune : il y en a qui tournent si promptement la tête d'un côté & d'autre, qu'ils paroissent, quand on les regarde, en avoir deux : leurs oreilles, s'ils en ont, ne paroissent point ; ce sont des trous, dit Pline, par où ils entendent. Ils n'ont point de narines, dit l'Auteur du *Dictionaire des Animaux* : ils ont les yeux très durs, & ne remuent pas la paupiere supérieure, ils ne clignent qu'avec l'inférieure. Ils n'ont pas tous, les yeux de la même grandeur, ceux de Lybie les ont ordinairement grands, & d'autres les ont aussi petits que ceux des Sauterelles : plusieurs ont la gueule très grande, d'autres l'ont petite ; leurs dents sont en maniere de peignes : c'est une espece d'écorce, qui leur sert de peau, & dont ils se dépouillent : quelques uns ont des crêtes sur la tête : la queue est différente, selon les especes de Serpens : leur langue est petite, longue, de couleur noire, fourchue à l'extrêmité ; quelques uns disent qu'elle est couverte d'un poil très fin.

Comme ces animaux lancent leur langue avec une extrême célérité, cela a fait croire à quelques-uns, que leur langue est à trois pointes, ou qu'ils tirent trois langues à la fois. On trouve sous la langue de quelques-uns, une petite peau, qui, comme une petite vessie, couvre leurs dents, & dans laquelle est le venin, qu'ils communiquent aussi-tôt que la morsure est faite

Le cœur des Serpens est long & petit ; il tient à la grande artere, & est très chaud de son naturel. Les Serpens

ont des poumons simples, fibreux, très longs, fongueux & proche du cœur : ils ont un ventricule étroit & allongé ; des entrailles très petites, mais fort longues ; le fiel abondant & noir.

Les Serpens n'ont que peu ou point de testicules, à cause de la longueur de leur corps ; mais des conduits par où s'écoule la matiere séminale. N'ayant point de mammelles, ils n'ont point de lait, tout est contenu dans les œufs qu'ils rendent, ou qui éclosent dans leur intérieur : on leur compte trente côtes. On peut remarquer, dit Dherham, une justesse presque géométrique dans les mouvemens sinueux que les Serpens font en rampant : les écailles annulaires qui les aident dans cette action, sont d'une structure très singuliere ; sur le ventre elles sont situées en travers, & dans un ordre contraire à celles du dos & du reste du corps ; & non-seulement depuis la tête jusqu'à la queue, chaque écaille supérieure déborde sur l'inférieure, mais les bords sortent en dehors, tellement que chaque écaille étant tirée en arriere, ou dressée en quelque maniere par son muscle, le bord extérieur s'éloigne un peu du corps, & sert comme de pied pour l'appuyer sur la terre, & pour le faire avancer & faciliter ainsi son mouvement. Il est aisé de découvrir cette structure dans la dépouille, ou sur le ventre d'un Serpent quel qu'il soit. Mais il y a une autre méchanique admirable ; c'est que chaque écaille a son muscle particulier, dont une extrêmité est attachée au milieu de l'écaille, & l'autre au bord supérieur de l'écaille suivante. Le Docteur Tyson a découvert cette méchanique dans le *Serpent à collier*.

Les Serpens se nourrissent d'herbes, de chenilles, de cloportes : ils peuvent être long-tems sans manger, pourvu qu'ils n'éprouvent pas trop de froid. Quand ils mangent des oiseaux, ils en vomissent les os & les plumes : ils aiment beaucoup le vin, le lait, l'eau & les jaunes d'œufs.

Ainsi les Serpens, soit vivipares, soit ovipares, sont du nombre des animaux qui transpirent peu & digerent très lentement ; c'est pourquoi ils peuvent vivre huit mois, & même un an, détenus sans nourriture dans des barils aérés : ils y copulent, & font des petits qui gran-

disent. L'on peut cependant présumer qu'ils avalent quelques Cloportes, des Fourmis, des Scarabées, des Araignées, & autres insectes, qui se rencontrent dans les maisons. Ces Reptiles s'en nourrissent alors de la même maniere qu'ils font, lorsqu'ils couvent leurs œufs ou leurs Serpentaux dans les bois; il leur suffit d'ouvrir la gueule, & il y a toujours un certain nombre d'insectes errans qui s'y précipitent. Mais ce qu'il y a de singulier, c'est que les Serpens avalent des morceaux, ou des animaux, d'un volume plus gros qu'eux. Quelle distension ne doit-il pas se faire dans leur œsophage! On a plusieurs preuves de la lenteur de la digestion des Serpens: combien de fois n'a-t-on pas vu des Grenouilles, des Souris, des Scarabées, &c. peu endommagés dans l'estomac de ces animaux, quoiqu'avalés un mois auparavant? M. de Chanvalon, Auteur du *Voyage à la Martinique*, rapporte qu'ayant ouvert un Serpent, trois mois après qu'il avoit avalé un poulet, & sans qu'il eût voulu prendre d'autre nourriture pendant cet intervalle, il trouva que cet oiseau n'étoit pas, à beaucoup près, digéré: il n'avoit pas perdu sa forme, & les plumes tenoient encore à sa chair. Tout ceci explique pourquoi les Serpens en général peuvent supporter la faim si long-tems.

Cette même observation, paroît aussi expliquer comment les Negres découvrent, par l'odorat, un Serpent qu'ils ne voient point. Ces animaux se décelent par une odeur douceâtre, qui affadit le cœur & souleve l'estomac, quand on passe près de l'endroit où ils sont cachés. Cette odeur seroit-elle occasionnée par cette lente digestion?

Quant à la génération des Serpens, il est constant que ces animaux s'accouplent, & ne paroissent dans cette situation qu'un Serpent à deux têtes: ils enfouissent leurs œufs, qui l'année suivante produisent chacun un Serpent; ainsi l'on doit regarder toutes les autres générations des Serpens, rapportées par les Auteurs, comme fabuleuses. Nous le répétons, ils ne naissent que par le concours des deux sexes: il y en a, telle que la Vipere, qui rendent leurs petits tous vivans. Les uns rendent des excremens puants; d'autres dans les Indes, entre Calecut & Cranganor, en font dont l'odeur est suave & comme musquée.

La voix des Serpens est un sifflement. Ces animaux sont en général ennemis de l'homme, des quadrupedes, des oiseaux, même des animaux qui n'ont point de sang, & de presque toutes les plantes fortes : les Paons les épouvantent par leurs cris ; les Cicognes en Thessalie les tuent ; les Oiseaux de proie, les Ibis d'Egypte, les Vautours, &c. les dévorent : enfin, ils craignent les Hyrondelles, les Coqs & les Poules.

Ces animaux aiment beaucoup à être ensemble. On les trouve dans les cavernes par pelotons : on n'en trouve point dans les lieux où les hommes marchent d'ordinaire. La grande quantité que l'on en trouva à la Martinique, fut un des plus grands obstacles que l'on eut à vaincre pour l'établissement de cette Colonie. Le nombre de Serpens venimeux y est beaucoup diminué, parcequ'on les détruit à mesure que l'on défriche les bois : mais leur fécondation est trop considérable pour espérer de les y détruire entiérement. M. de Chanvalon, dit en avoir trouvé plus de trente dans le corps d'une femelle vivipare, qui en avoit déja mis plusieurs au jour. Ces animaux se cachent pendant les quatre mois les plus froids de l'année, & ils ne mangent rien pendant ce tems-là. Dans les chaleurs de la canicule, ils ne sont jamais en repos. Au printems ils se dépouillent de leur peau, ils commencent par la tête, & cela est fait dans l'espace d'un jour. Ils vivent fort long-tems, soit parcequ'ils quittent leur peau, soit parcequ'ils mangent peu en comparaison des autres animaux. Les Serpens dorment les yeux ouverts.

Le venin des Serpens est dangereux tant l'hiver que l'été : ils sont plus à craindre quand ils ont quitté leur peau, & qu'ils sont irrités ou affamés : leur venin est plus ou moins redoutable. Il y en a dont l'haleine est si puante, qu'elle tue les animaux qu'elle atteint : mais le plus grand nombre des Serpens venimeux, ne font du mal qu'en mordant ; alors la liqueur venimeuse distile, d'une ou de plusieurs de leurs dents, dans la plaie qu'ils ont faite ; puis le venin, mêlé avec le sang, agit, suivant sa nature, plus ou moins promptement : l'on en meurt au bout de quelques instans, ou en peu d'heures, ou au bout d'un ou plusieurs jours après. En pareilles cir-

constances ; le malade tombe en défaillance ; la plaie est douloureuse, elle change de couleur, elle devient rouge, livide, noire, & le malade est tout en feu ; enfin, l'on meurt, si l'on n'est secouru promptement. Comme le venin des Serpens est plus ou moins actif, & qu'il agit souvent différemment ; l'on doit nécessairement y opposer des remedes d'une espece différente ; c'est ce que nous avons eu soin de décrire, en parlant des différens Serpens venimeux, lorsque les remedes nous ont été connus : mais ce qui est singulier, c'est que si la personne mordue par un Serpent vient à être mouillée par la pluie, ou en traversant quelque riviere, avant le traitement du mal, la plaie devient alors presque incurable, ou il reste des douleurs pour toute la vie, qui se renouvellent dans les tems humides. Ce fait, s'il est vrai, mérite quelque attention.

Quoique les Serpens soient généralement réputés venimeux au point, que bien des personnes tremblent d'effroi à l'aspect de la Couleuvre vulgaire, ou ne peuvent manger d'anguille, à cause de sa figure analogue avec celle des Serpens, cependant il y a des pays où l'on mange volontiers de ceux dont la chair n'est pas réputée malfaisante.

Tout sert, dans un Serpent, pour la médecine, tête, vertebres, queue, tronçons, graisse, &c. ; mais dans la plupart on rejette la tête, la queue & les entrailles après les avoir écorchés. Ceux dont on tire le plus de secours, sont l'*Acontias*, l'*Esculape*, qui a une odeur musquée, l'*Aspic*, l'*Orvet*, la *Vipere* & le *Serpent à collier* : on s'en sert pour faire suer, pour l'épilepsie, la lepre, les dartres, les maladies vénériennes, la paralysie, la peste, la phthysie, la goutte, les morsures des Serpens, & bien d'autres maladies, sur-tout dans celles où il s'agit de purifier le sang d'un levain étranger, exciter une douce transpiration, réparer les forces affoiblies, & remédier à la stérilité : on en fait des bouillons au bain marie, dans un vaisseau bien clos.

Les vertebres sont estimées absorbantes & diurétiques. Quant à l'usage extérieur du Serpent, on emploie en médecine sa graisse & sa dépouille. Sa graisse, en liniment, ramollit les tumeurs scrophuleuses, guérit la

rougeur des yeux, dissipe les taches de la peau, aiguise la vûe, & appaise les douleurs de la goutte: c'est un bon spécifique pour guérir les rhumatismes, les contractions & foulures de nerfs, & la sciatique; pour les douleurs d'oreilles, la chûte des cheveux; pour les hémorrhoïdes & la fistule. Cette graisse se trouve dans le corps du Serpent, attachée au dessous & des deux côtés des vertebres: elle est divisée en deux lobes: on la fait fondre, ou au soleil, ou sur le feu, & on la verse dans un vase qu'on a soin de boucher: elle est jaune quand on la tire du corps de la bête; elle devient plus blanche lorsqu'elle est fondue & figée; elle n'a aucun mauvais goût ni odeur: on s'en sert en frictions. A l'égard des pierres de Serpens, ou de Cobra, ou de Melinde, que les Matelots & Soldats Portugais rapportent à leur retour de Mozambique, *voyez* au mot Pierre de Serpens.

La différence est grande entre les Serpens: il y en a de petits & de grands; & leurs variétés viennent aussi des lieux qu'ils habitent, de la couleur qu'ils portent, de leur odeur, de leur regard, & du mal qu'ils peuvent faire. Les mâles sont plus gros que les femelles. Les Serpens sont de deux différentes sortes, c'est-à-dire aquatiques & terrestres: quelques uns de ceux-ci vivent dans les montagnes, les autres dans les plaines: ceux-ci dans les chenaies; ceux-là dans les antres, proche des hêtres & des coudriers: on connoît aussi des Serpens amphibies. Belon dit qu'il y a une sorte de Serpent en Thessalie que les habitans ont en grande vénération. Dans l'Inde il y en a de si énormément grands, qu'ils domptent des cerfs, & même des taureaux pour les manger: quand ils veulent attaquer ces animaux, ils s'entortillent autour d'eux si étroitement qu'ils les étouffent; & si la proie leur résiste, alors le Serpent qui se tient ordinairement pour cela près d'un arbre, s'y attache avec sa queue, & acquérant par-là de nouvelles forces, il redouble d'efforts, & parvient à suffoquer l'animal qu'il attaque: il le saisit en même-tems aux narines avec les dents, & non-seulement il lui intercepte ainsi la respiration, mais les plaies profondes qu'il lui fait par ses morsures occasionnent une grande effusion de

sang : il tue de cette façon les plus gros animaux.

Les Serpens ont le gosier étroit, mais susceptible d'une grande dilatation ; ils se gorgent de leur proie, au point d'en périr ; les habitans, les villageois & les chasseurs, fort avides de la chair de ces animaux, vont les attaquer, lorsqu'ils sont ainsi replets, & ils les assomment ou les étranglent sans danger, car à peine peuvent-ils remuer.

Dans la Numidie il meurt tous les ans beaucoup de personnes de la morsure des Serpens : les Afriquains sont, en divers pays, tous guêtrés ou bottés pour éviter leur morsure : on en voit beaucoup dans toutes les Indes. Dans quelques contrées septentrionales, les campagnes & les forêts en sont remplies. Dans la Lombardie on en voit qui se plaisent beaucoup dans les chaumieres, les étables des brebis, les cavernes, les prés, les bois taillis, & autour des arbres. Ruisch, sur la foi de Kirker, dans son *Hist. natur. des Serpens*, dit qu'il y a une caverne située entre Brazza, Isle de la mer Adriatique, & Rome, toute remplie de Serpens, & que les ladres, les lepreux, les paralytiques, les goutteux qui entrent dans cette caverne, reçoivent leur guérison de la chaleur qu'ils y ressentent, & qui les fait suer. Cet Auteur assure ce fait, & dit avoir visité cette caverne.

Maintenant il nous reste à citer les Serpens des différens pays, sur-tout ceux qui n'ont point de noms particuliers, comme il a été dit plus haut.

1°. SERPENS D'AFRIQUE. Outre les Serpens du Cap de Bonne-Espérance, de Guinée & de la Negritie, dont nous parlerons ci-après, Seba donne la description de quelques autres especes de Serpens d'Afrique. Le premier est jaune, & se cache ordinairement sous les Jacinthes : le second est cerclé d'anneaux bleus, joliment parsemés de blanc : le troisieme est jaunâtre & petit, tiqueté de roux : le quatrieme est à bandes annulaires rouges & blanches : le cinquieme est un Serpent de couleur d'or, & a le front blanc : le sixieme est d'un bleu céleste mêlé de violet. Le même Auteur cite aussi deux Serpenteaux d'Afrique d'un rouge vermeil, tiquetés de brun, & qui vivent de petits rats.

2°. SERPENT AILÉ, *Serpens alatus* : on en trouve dans la Floride qui sont si bien munis d'aîles, qu'ils peuvent s'élever de terre & voler Vesputius, Voyageur Américain, assure qu'il a aussi trouvé des Pêcheurs Indiens qui mangeoient de ces Serpens aîlés, cuits sur le gril, & dit qu'il en a vu dans des cabanes liés par les pieds & par le col pour qu'ils ne fissent de mal à personne. Ce récit nous fait regarder cette sorte de Serpens aîlés comme une espece de Lezard. Artus rapporte, d'après ce que lui ont dit les Negres, qu'on voit à la côte d'or des Serpens aîlés qui ont la queue fort longue, & les dents assez tranchantes pour dévorer les bestiaux : leur couleur est un mêlange de bleu & de verd : ils passent dans l'esprit des Negres pour autant de Fétiches.

3°. SERPENS D'AMBOINE : Seba en décrit dix especes : le premier a les écailles d'un rouge coralin sur une peau blanche : le second a la peau tigrée, excepté le capuchon de la tête ; ce Serpent se nourrit de chenilles : le troisieme est orné de seize bandes de couleur de corail, placées sur le dos ; on diroit une chaîne de coraux : ce Serpent avale des lezards presqu'aussi gros que lui, en les suçant avec violence : ses mâchoires semblent disloquées pendant cette déglutition, & le Serpent en seroit suffoqué si la trachée artere, qui est située antérieurement dans la gueule, ne laissoit un passage libre à l'entrée & à la sortie de l'air. Le quatrieme est d'un bleu pâle, moucheté de points noirs rangés deux à deux avec ordre : le cinquieme est orné de demi-anneaux rouges ; ses petites écailles sont d'un verd de mer, ce qui forme une belle marbrure : le sixieme est d'un rouge orangé : le septieme est d'un cendré jaune ; il se ramasse en replis tortueux pour attraper des chenilles : le huitieme est revêtu d'écailles semblables à l'écorce du chêne ; on l'appelle *Serpent à écailles de Tortue* ; il peut fouetter, tourner & replier sa queue en tous sens, selon sa fantaisie : le neuvieme a la tête d'un rouge vermeil & orangé, le reste de la peau est roussâtre : le dixieme enfin est un Serpent marin, couronné sur la tête d'une plaque noire ; il a près de la mâchoire deux petits aîlerons hérissés de poils ; son dos est jaunâtre, tiqueté de brun ; son ventre est d'un bleu

sale mêlé de jaune. Seba dit que ces sortes de Serpens sont amphibies, vivant également sur terre & dans l'eau.

4°. SERPENS D'AMÉRIQUE. Indépendamment de quelques autres Serpens d'Amérique dont nous ferons mention ci-après, & qui sont désignés par des épithetes particulieres, Seba donne la notice de neuf Serpens de ce pays.

Le premier est fort recherché des curieux, & en grande vénération chez les Amériquains : sa queue est fort dure, ferme, courte, pointue, & ramassée par la situation des vertebres : il a la tête d'un chien, la couleur des écailles grisâtre, tiquetée de noir en forme d'yeux, qui ont des points châtains.

La seconde espece est d'un beau vermillon : la troisieme est tachetée d'une maniere singuliere ; ses écailles sont en rhomboïde, formant des chaînons d'un jaune foncé, tiqueté de noir : ce Serpent aime beaucoup à s'entortiller autour du bois saint, dit *Gayac* ; il fait sa demeure sur les arbres, ou dans des creux d'arbres ; il ne fait aucun mal à l'homme : il se nourrit des animaux qu'il peut attraper, & particulierement des Armadilles. Les Indiens ne voyagent jamais sans avoir un de ces Serpens. La quatrieme espece est d'un gris marbré. La cinquieme est appellée par Seba *le Chef-d'œuvre de la nature*, à cause de ses bandelettes noires, tricotées & sursemées de petits points rougeâtres : le sixieme rampe de la tête & de la queue ; ses écailles sont plombées & à demi anneaux : le septieme est assez gros ; ses yeux sont petits, & défendus comme par un voile ; tout le corps, excepté la tête, semble être formé d'anneaux minces, & barré d'écailles de diverses couleurs : le huitieme est orné de bandelettes en forme de chaînons d'un bleu mourant, traversées d'une bande d'un rouge foncé ; sa tête est en partie rouge & en partie bleue : le neuvieme est marbré de blanc, de brun & de jaune.

On trouve dans le second *Thesaurus* de Seba la description de vingt-cinq autres Serpens, connus seulement sous le nom de *Serpens d'Amérique*, entre lesquels on distingue beaucoup de mangeurs de rats. Le Pere Labat marque en avoir tué soixante-quatorze

qui étoient contenus dans six œufs; si ce fait est vrai, il prouve que ces animaux multiplient étrangement en Amérique, & qu'ils couvriroient le pays, ou le rendroient inhabitable s'ils ne se détruisoient pas les uns & les autres. Les Couleuvres, qu'on appelle simplement *Couresses* à la Martinique, & qui ne sont point des Serpens venimeux, leur font une rude guerre, & en dévorent autant qu'elles en peuvent attraper : les hommes ne leur donnnent gueres de quartier; & les fourmis en font mourir un très grand nombre, en leur mangeant les yeux.

5°. SERPENS DES ANTILLES : il y en a de trois sortes qui sont rarement dangereux : le premier a deux pieds de longueur, & est de la grosseur du pouce. Ces Serpens fuient devant les hommes; & les habitans du pays marchent nuds pieds dessus sans qu'ils leur fassent aucun mal; ils les prennent aussi dans leurs mains sans courir aucun danger d'être mordus. Le second est jaune & noir; il est long d'un demi pied, & son regard est affreux; il habite les lieux montagneux, pierreux & arides : on se sert de sa peau pour faire des baudriers qui sont parfaitement beaux : les derniers sont tous noirs, beaucoup plus gros & plus longs que les deux précédens : ils poursuivent opiniâtrement ceux qui les attaquent : ils vivent de petits lezards, de petits oiseaux, de ravets & de grenouilles.

6°. SERPENS D'ARABIE. Seba en cite de quatre différentes sortes : le premier est brun, flambé de noir : le second est moucheté d'yeux noirs sur un fond bleu : cet animal est d'une grande beauté, tant par la variété de ses belles couleurs, que par sa madrure en zig-zag : le troisieme est d'un bleu céladon, tiqueté de noir & de verd : sa queue est obtuse : il a sur la nuque du col deux grandes taches rouges : la gueule est munie de dents fort affilées. Le quatrieme est marqué de taches dorées en forme de chaînons.

7°. SERPENT D'ARMENIE. Sa peau est grivelée comme le plumage de la perdrix.

8°. SERPENT DES BERBICHES. Sa peau est d'un rouge de vermillon : son corps et orné de bandes rouges, sursemées de taches blanchâtres.

9°. SERPENS DU BRESIL. Seba en cite cinq especes. Le premier est olivâtre & tiqueté de noir : son corps est grele, & sa queue pointue : il se nourrit d'oiseaux : le second a la tête d'un chien ; il est d'un cendré coupé de jaune ; il a de plus, une bande bai-brune qui serpente tout le long du dos : le troisieme est peint de noir & de blanc, de rouge & de jonquille ; ses yeux sont étincelans, son col est nud ; il a les dents petites & la queue pointue. Le quatrieme est de couleur de porphyre ; il a la tête large, & l'aspect fort farouche : ce Serpent est très rare. Le cinquieme est d'une extrême beauté, & magnifiquement paré : il est nuancé de rouge, d'orangé, de noir & de réseaux blancs, avec des flammes d'un bai-brun qui forment une parure des plus riches : ce reptile a sur la tête une tache noirâtre en forme de flèche ; ses dents sont recourbées en arriere.

10°. SERPENT DU CAP, nommé en Portugais *Capo de Tiburon* : ses écailles sont amples, variées de blanc, de brun & de noir, sursemées de belles taches qui s'étendent par ondes flambées de couleur de feuille morte : si quelque petit oiseau se présente à sa vûe, il ne manque guere d'en faire sa proie, & il le surprend finement pendant qu'il est occupé à chanter.

11°. SERPENT DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. Selon Kolbe, ce Serpent a un pied & demi de long, & la grosseur d'un doigt, la tête blanche, le dos rouge, tiqueté de brun : on en trouve dans le chaume qui couvre les maisons des Colonies ; c'est-là qu'ils déposent leurs œufs, & qu'ils élevent leurs petits : il s'en trouve aussi de très petits : d'autres habitent dans les rochers ; d'autres sur les arbres : de loin on prendroit ceux-ci pour une branche d'arbre : quand on en approche de trop près, sans les voir, ils tâchent de blesser au visage, puis ils se retirent : ils sont assez lents à marcher. On voit encore d'autres Serpens au Cap, tels que le *Serpent glissant*, le *Cobra* & l'*Esculape* : voyez *ces mots*.

12°. SERPENS DE L'ISLE DE CAYENNE. Barrere en cite de dix especes. Le premier est un *Double marcheur* ou *Amphisbene* : le second est le *Serpent à grelots* ou *à sonnettes*, dont nous avons parlé au mot BOICI-

RINGA. Marcgrave dit que cette sonnette a autant de pieces que le Serpent a d'années : *quot annos Serpens, tot habet partes crepitaculum hoc* : c'est le propre de ce Serpent, quand il mord, de s'engourdir & de rester sur la place. Le troisieme est le *Boiguacu des Bresiliens*, & l'*Ikiriou des Cayennois* : le quatrieme est le *Serpent Hérisson* : il a cinq ou six pieds de long ; sa morsure est mortelle : le cinquieme est le *Caninana*, voyez *ce mot* : le sixieme est un petit Serpent jaune, à bandes annulaires : le septieme est un grand Serpent varié de rouge, de blanc & de noir : le huitieme est l'*Araouai des Cayennois* : le neuvieme est un petit Serpent rouge, & le dixieme une espece de petit *Aspic* tacheté de rouge, de blanc & de noir.

13°. SERPENS DE L'ISLE DE CEYLAN : Seba en cite dix-huit especes, entre lesquelles on en distingue quelques-uns dont la robe est richement parée, sur-tout celui que l'on appelle *Carowalo*, qui est tout flambé ; il ne sort des vieilles mazures que pour attaquer les mouches, les escargots & autres insectes : la sixieme espece est si brillante, qu'elle semble étinceler par-tout son corps. Le septieme fait un sifflement remarquable quand quelqu'un passe : le neuvieme est roux ; les Ceylanois le laissent entrer dans leurs maisons, car il ne fait pas de mal : le dixieme est nommé le *Serpent-croix*, de la forme de ses taches noires qui se croisent sur une peau blanche : le onzieme est le *Rotange des Indiens* : le douzieme est picoté de rouge, c'est le *Javara-Epebu des Ceylanois* : le dix-septieme est surnommé le *Mangeur de loirs* ; il surpasse les Chats dans l'adresse à les prendre ; il vit aussi de lezards & de grenouilles : le dix huitieme a les écailles d'un noir d'ébene, tiquetées de points blancs ; il a comme un collier de perles tout au tour du front, le dos parsemé de fleurs blanches taillées en roses, & rangées avec ordre. Seba dit qu'on pourroit donner à cette sorte de Serpent le nom de *Serpent revêtu d'un riche habit de deuil.*

14°. SERPENT DE LA CHINE : il est roux & parsemé de taches d'un rouge vif ; sa tête est jaunâtre.

SERPENT A COLLIER ; *voyez* CHARBONNIER.

15°. SERPENT COMMUN D'ALLEMAGNE. Les écailles du dos sont bleuâtres & tiquetées de noir, ainsi que celles du ventre : ce reptile a un collier jaune, les écailles de la tête larges & brunâtres, les dents petites.

SERPENT CORNU : *voyez* AMMODITE.

16°. SERPENT DE LA COTE D'OR, espece de Serpent cornu ou Céraste qui infeste non-seulement les bois, mais les cabanes des Negres : *voyez* CÉRASTE.

17°. SERPENT DE SAINT-DOMINGUE. Il est assez semblable au Serpent des Antilles ; il est gros comme le bras, & a douze pieds de long ; il se jette ordinairement sur les poules, autour desquelles il s'entortille en un moment, & les étouffe, sans les piquer, ni les mordre, mais seulement en les serrant ; après quoi il les avale, sans les mâcher.

18°. SERPENT A ÉCAILLES DE TORTUE : *voyez* SERPENT D'AMBOINE.

19°. SERPENT FAMILIER, *Serpens mansuefactus*. On donne ce nom à de certaines couleuvres vertes des Indes, qu'on y trouve dans les campagnes, & qui ne sont que de la grosseur du pouce. On leur fait, dans un tonneau ou autre chose semblable, une espece de petit lit où elles se reposent, & n'en sortent que quand le besoin de manger le demande ; alors elles montent sur les épaules de leur maître & lui font mille caresses, en se menttant en cercle, & imitant la figure d'une roue ; & quand on leur a donné à manger, elles se retirent dans leur niche, & y dorment. (Ruisch.) Nous avons vu la même familiarité dans une Couleuvre blanchâtre, qui étoit tellement attachée à sa maîtresse, qu'elle lui montoit le long des cuisses, & des bras, & se couchoit sur son sein. Nous l'avons vu encore, étant dans un petit bateau sur la riviere de Seine, suivre dans l'eau le bateau où étoit sa maîtresse, qui l'avoit jettée à l'eau exprès, & qui l'appelloit ; mais la marée venant à monter, elle disparut, & on la perdit, au grand regret de sa mere nourrice. Cette couleuvre alloit près du feu dans l'hiver.

20°. SERPENT DE LA GUADELOUPE : son habillement est jaune & ceint tout autour de bandes rousses : il a sur la tête une raie arquée ; la queue est cerclée de

de bandes blanches & rousses, faites en réseau : cet animal rampe avec une vîtesse extraordinaire, & il laisse après lui une odeur douce & agréable.

21°. SERPENT DE GUINÉE. Seba en décrit six especes ; le premier porte, le long de son dos, sept lignes artistement tissues de rouge, de bleu, de blanc, de verd & de noir ; il a sous le ventre des lignes transversales noires : le second est d'un bleu tacheté ; il passe pour être fort venimeux, mais d'un caractere doux : le troisieme est d'un brun roussâtre : le quatrieme est un Serpent de Medock en Guinée ; il a presque la moitié du corps blanchâtre, marbrée de noir ; & le reste, d'un châtain obscur ; il va à la chasse des Lézards : le cinquieme est le Serpent intestinal ; il est long & menu ; il a une raie blanchâtre sur le dos ; son bas-ventre est traversé de bandes noires : le sixieme est d'un bleu turquin ; il a sur la longueur des côtés un fil de perles noires ; les taches noires du dos sont aussi symmétriques.

22°. SERPENT DE HOLLANDE. On en trouve en grande quantité dans les bruyeres, ou dans les lieux humides & marécageux de la Hollande : la Frise occidentale est sur-tout fertile en Serpens de cette espece : on en prend beaucoup au mois d'Avril ; leur peau est très jolie ; elle est d'un châtain tiqueté de brun ; les écailles du ventre tirent sur le rougeâtre : après qu'on les a dépouillés de cette peau, on les apporte en Hollande, & on les emploie dans la composition de divers médicamens.

23°. SERPENT DE LA JAMAIQUE : c'est une espece d'Acontias ou de Serpent volant : *voyez* ACONTIAS. Le Serpent des Indes est aussi une espece de Serpent volant.

24°. SERPENT INTESTINAL : *voyez* SERPENT DE GUINÉE.

25°. SERPENT D'ITALIE : c'est le Serpent des collines du Padouan ; il est d'un jaune clair, tiqueté de rouge, de brun, & d'un jaune blafard ; il ressemble au Serpent de Hollande.

26°. SERPENT JOUFLU. On le trouve dans l'ancienne Béotie, nommée aujourd'hui *Stramulipe*. Il a la gueule grande, les babines larges, épaisses & comme

jaspées ; son aspect a quelque chose d'affreux ; sa queue est cerclée de larges anneaux.

27°. SERPENS DE LA LOUISIANE. Il s'y en trouve une grande quantité ; ils ressemblent à nos Couleuvres de France : ils font beaucoup de ravage dans les poulaillers où ils mangent les œufs & les poulets naissans.

28°. SERPENT DE LYBIE. Il est blanc & vergeté de taches noires : il est long ; sa queue est noirâtre : il vit d'oiseaux & d'autres animaux.

29°. SERPENT DE MADERASPATAN. On le trouve près de cette ville du Malabar : il est couvert d'écailles maillées d'un beau jaune, variées, ou de couleur de feuilles mortes ; sa tête est ornée de grandes écailles joliment mouchetées.

30°. SERPENT DE MADERE. On le nomme par excellence *Serpent maigre & agile* : son corps est long & mince ; il rampe avec grande vîtesse : sa couleur est d'un violet pâle, ornée sur le dos de taches rhomboïdes & bai-brunes ; l'ouverture de la gueule est bordée de jaune.

31°. SERPENT DE MALABAR. Il porte une robe tissue d'écailles blanches, rondes & cerclées de bandes noires. Seba dit que ce Serpent a quelque chose de si agréable & de si mignon, que dans les Indes orientales, non seulement les femmes se font un plaisir de les regarder, mais encore de les mettre dans leur sein pour se rafraichir pendant les grandes chaleurs.

Il est fait mention dans la *République des Lettres, Janvier 1699, p. 33*, d'une espece de *Serpent de Malabar* très dangereux ; il est gros comme le doigt, long de cinq ou six pieds, & de couleur verte : il est hardi, & se lance sur les passans, en choisissant presque toujours les yeux, le nez & les oreilles pour s'y attacher. Ce n'est pas par sa morsure qu'il empoisonne ; mais il a sous le col une vessie de venin subtil qu'il répand où il s'attache. L'on prétend qu'il n'y a point de remede contre ce venin.

32°. SERPENT MARIN, poisson à nageoires molles qu'Artedi met dans le rang des Murenes. Rondelet cite deux especes de Serpens marins, l'un qui a trois ou quatre coudées de long, le corps rond comme une Anguille,

& la tête du Congre : on lui voit des dents aux mâchoires & au palais ; il a deux pinnules aux ouies comme les Anguilles ; son dos est jaune, & le ventre cendré. L'autre espece est semblable aux Serpens de terre ; sa couleur est rouge ; le dos est garni de lignes transversales ; sa bouche est petite & garnie de dents pointues qui se joignent exactement : il a des ouies couvertes comme celles des poissons à écailles : tout le dessus du dos est garni d'une continuité de poils menus qui lui servent comme de nageoires. Labat dit avoir vu un Serpent marin qui avoit dix pieds de longueur, deux pieds de circonférence, la peau bleuâtre, tiquetée de noir & de jaune, & comme vernissée ; le dos garni d'une empennure de sept pouces de hauteur ; la queue fourchue, & trois ailerons onglés de chaque côté ; les yeux vifs, gros & à fleur de tête : les Pêcheurs le redoutent.

33°. SERPENS DE LA MARTINIQUE. On en distingue de trois sortes fort dangereuses : les uns sont gris, les autres sont d'un beau jaune, & les troisiemes sont roux : leur tête est plate ; quelquefois ils sont plus gros que le bras ; leur queue est armée de quatre, & souvent de huit dents longues d'un pouce, pointues & courbées : ils ont à chaque dent un petit aiguillon qui pénetre depuis la racine jusqu'au bout ; & c'est par là qu'ils font glisser le venin dans la plaie où se rencontre la dent. Ce venin est renfermé dans de petites vessies qui environnent les dents, & qui sont grosses comme des pois. Les Serpens jaunes de ce pays ont leur venin un peu jaunâtre & plus épais que les autres ; & ce sont les moins dangereux : les gris l'ont comme de l'eau un peu trouble ; & les roux ont le leur clair comme de l'eau de roche ; c'est le plus subtil. Quand on est mordu de ces Serpens, il faut aussitôt boire de l'infusion du bois de Couleuvre ou de Caapeba, autrement dite *Liane à Serpent*. Voy. CAAPÉBA. Ce Serpent avale sans mâcher.

Il y a aussi dans ce pays un Serpent, qu'on appelle *Coule-sang*, parceque le sang coule par tous les conduits du corps de celui qui en a été mordu : c'est un petit Serpent, grand comme une vipere, ayant les yeux fort ardens, & la peau très-luisante, tiquetée de noir & de

blanc ; son corps est étroit, & sa queue menue.

Les Sauvages rapportent que les Acrouages, qui sont des peuples de la terre ferme, se voyant continuellement tourmentés par les incursions des Habitans de cette Isle, pour se venger d'eux, ramasserent un grand nombre de ces différens Serpens venimeux qu'ils renfermerent dans des paniers & des calebasses ; & que les ayant apportés dans l'Isle de la Martinique, ils leur donnerent la liberté, pour leur nuire par le moyen de ces animaux.

M. de Préfontaine assure que la plante appellée *Ouangue* à Cayenne, ou *Gingiri*, à la Martinique (*Digitalis sesanum dicta, rubello flore*, Plumier) est un remede spécifique pour la morsure de quelque Serpent que ce soit. L'Intendant de Cayenne (M. de Chanvalon) dit que l'*envers blanc*, c'est le *marantha* du Pere Plumier, est aussi un bon remede. Ce même Auteur a envoyé à la Martinique pour ce même traitement, de l'Alcali volatil, afin d'essayer si le succès sera égal à celui qu'a éprouvé M. B. de Jussieu, en Europe.

34°. SERPENT DE MOCULO, en Amérique. Seba le représente allant à la chasse des Araignées dont il se nourrit. Ce reptile a les écailles plombées, & marbrées de raies noires, tracées dans un ordre régulier.

35°. SERPENT DE LA NÉGRITIE. Seba en décrit deux especes : le premier a la tête rouge, traversée de bandes ou de découpûres blanches. On y distingue un petit quarré blanc, fait comme un petit dé : le reste du corps est pâle, & traverse sa longueur par une bande jaune, puis bleue, enfin verte. La seconde espece est tachetée en dessus & en dessous : près de l'anus il sort deux especes de dards qui sont peut-être les organes de la génération dans les mâles.

36°. SERPENT ORIENTAL. Son corps est long de six pieds & plus, gros de deux pouces & demi ; ses écailles sont losangées de diverses couleurs vermeilles, & figurées en façon de rubans : il a un collier d'un beau rouge, & sa tête est cuirassée de fortes écailles citrines : il y en a une espece dont la queue finit en une pointe aussi piquante qu'une aiguille.

37°. SERPENS DU PÉROU. Seba en décrit cinq es-

peces assez agréablement chamarrées : la premiere espece détruit ces scarabées dont le bourdonnement est insupportable : le troisieme a des dents pointues à fleur de tête : il pousse des sons aussi harmonieux que quelques petits oiseaux. Le cinquieme est un Serpent qui porte un collier obscur.

38°. SERPENT POURRISSEUR. On le nomme ainsi, parceque la partie qu'il a mordue se pourrit incontinent, & cause de grandes douleurs. Ce Serpent a la tête large, le col étroit, le ventre gros, & la queue courbée : il chemine obliquement à la maniere des Cancres : il a des taches séparées les unes des autres, bariolées & polies : on diroit que sa peau est un tapis.

39°. SERPENS DU ROYAUME DE DAMEL. Ces animaux sont fort communs dans cette contrée de l'Afrique occidentale. On en voit de fort gros, dont la morsure est des plus dangereuses : cependant les Negres n'osent leur interdire l'entrée de leur case ; & quand ils en sont mordus, ils mettent aussi-tôt de la poudre sur la plaie, & y appliquent le feu ; car, pour peu qu'ils different, le venin gagne les parties nobles, & la mort suit très promptement. Les Negres tâchent aussi d'appaiser ces Serpens par les gris-gris de leurs Marabous. Les Cercres, autre Nation negre, les prennent aux pieges pour les manger, parceque la chaleur paroît fort bonne : il y a de ces Serpens qui ont quinze & vingt pieds de longueur, & demi pied de diametre : il y en a de tout verds ; d'autres sont noirs, tachetés & ondés de belles couleurs : les Aigles en détruisent beaucoup. Il se trouve encore en ce pays des Serpens d'eau, d'une grosseur monstrueuse, sur-tout dans les rivieres de Canoburi & de Quanza ; les Negres ne tuent ces Serpens que quand ils sont extrêmement rassasiés ; car alors ils ne peuvent se défendre : ils mangent leur chair rôtie.

40°. SERPENT DU SÉNÉGAL : il est couvert d'écailles blanchâtres, ornées de bandelettes & de taches brunes, luisantes, entrecoupées d'autres petites taches noirâtres.

41°. SERPENT DE SÉVILLE : il est très beau & d'un aspect tout-à-fait agréable ; sa peau est fort lisse,

quoiqu'ornée d'écailles blanches & noires ; les écailles transversales du ventre sont d'un jaune pâle.

42°. SERPENS DE SIAM. Il y en a de toutes couleurs dans ce pays : on en voit qui ont plus de vingt pieds de long, & un pied & demi de diametre ; plus ils sont gros, moins ils sont venimeux. Seba en cite quatre especes : le premier paroît être une espece de *Ceraste*. Voyez *ce mot*. On trouve aussi ce Serpent aux environs du grand Caire, mais il n'a guere que cinq pieds de long : le second est cerclé de bandes blanches & noires : le troisieme a l'air fort doux ; ses écailles sont blanchâtres, rayées de bandelettes noires autour du corps : le quatrieme se nomme *Sybilla* à Siam : c'est un Serpent de bon augure pour les Habitans de ce pays : son petit corps jaune est couvert d'écailles minces & luisantes.

43°. SERPENS DE LA SIERRA MORENA : ils sont d'une grosseur monstrueuse : les Maures leur font une guerre continuelle ; ils ont une espece de crête sur la tête.

44°. SERPENT A SONNETTES : *voyez* BOICININGUA.

45°. SERPENS DE SURINAM. Il y en a de sept à huit especes, entre lesquelles on distingue l'*Acontias* ou *Serpent à javelot*, & le *Boicininingua*, qui est le *Serpent à sonnettes*. Mademoiselle Merian, dans son *Hist. des Insectes de Surinam*, a représenté au bas d'un jasmin un beau & rare Serpent de Surinam, qui a l'habitude de s'entortiller, en cachant sa tête au milieu de tous ses replis. Le même Auteur parle d'un de ces Serpens de Surinam dont les œufs sont sans coque : ces Serpens sont roux ou d'un bleu d'outremer. Seba, qui en cite cinq especes, dit que le cinquieme est d'un aspect horrible & menaçant, & qu'il claque fortement des mâchoires.

46°. SERPENT DE TERNATE : il est magnifiquement tacheté d'especes d'yeux bordés d'un anneau rouge sur des écailles rhomboïdes & roussâtres.

47°. SERPENT TIGRÉ. On le trouve dans l'Isle de Baly, située au Levant de celle de Java ; ses écailles sont de couleur de safran, tiquetées de brun & de noir, celles du ventre sont olivâtres ; sa tête est d'un brun sombre,

& sa queue se termine en une pointe très aiguë.

48°. SERPENS DE LA VIRGINIE. Seba en décrit deux especes : la premiere a la peau d'un cendré jaune, tiquetée de brun ; les écailles transversales du ventre sont blanchâtres ; sa tête est magnifiquement marbrée ; son corps & sa queue sont longs & minces : ce Serpent se nourrit d'oiseaux. La seconde espece se nourrit de grenouilles ; il a le dessus du corps entouré de bandelettes jaunes & disposées par ordre ; les écailles du ventre entiérement blanches ; sa gueule garnie de dents pointues, & les yeux perçans.

49°. SERPENS VOLANS D'AMBOINE. Seba en donne deux especes, qui sont des especes de *Serpens à javelot* ou d'*Acontias*. Voyez *ce mot*. Le premier a chacune de ses écailles isolées, noires, tachetées de blanc, & frangées ; celles du ventre sont blanches. Le second a les écailles du dos bleues, mêlées de blanc ; l'extrémité de la queue est à chaînette. On trouve de ces Serpens dans beaucoup d'autres pays.

50°. SERPENT DE ZAGARA : c'est un beau Serpent ceint sur le sommet de la tête d'une bande orangée, & sur le front, de deux autres bandelettes étroites, traversant de grandes écailles, couleur de ponceau, tachetées de jaune ; les narines & la bordure de la gueule sont jaunâtres ; le dos est d'un jaune verdoyant, jaspé de points verds, & embelli de taches rougeâtres qui représentent comme des armoiries ; les écailles du ventre sont d'un jaune pâle.

SERPENTAIRE, *Dracunculus major*, plante qui vient communément aux lieux ombrageux dans les pays chauds : on la cultive ici dans les jardins. Sa racine est grosse, comme bulbeuse, charnue, de couleur jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût âcre & brûlant : elle est plongée profondement en terre : il naît ordinairement à ses côtés plusieurs petites bulbes, par lesquelles elle se multiplie : elle pousse une seule tige haute de trois pieds, plus grosse que le pouce, droite, ronde, lisse, & couverte d'une peau tiquetée comme la peau des Serpens : ses feuilles sont portées sur des queues fongueuses, & longues de neuf pouces ; elles

font découpées profondement en six ou sept segmens en maniere de main.

Du milieu de ces feuilles s'éleve une tige grosse à peine comme le doigt, dont le sommet est occupé par une gaîne qui étant ouverte forme une fleur d'une seule piece, irreguliere, de la figure d'une oreille d'Ane ou de Liévre. A cette fleur succede une baie arrondie, succulente, disposée en grappe ; verte d'abord, ensuite rouge, d'un goût brûlant, & remplie d'une ou de deux graines arrondies, un peu dures.

Les racines & les feuilles de cette plante ont les mêmes vertus que celles du Pied-de-Veau ; de sorte qu'on peut les substituer l'une à l'autre. La Serpentaire convient singulierement pour déterger les Cancers ulcérés : on l'emploie aussi pour résister au venin.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, ou la VIPERINE VIRGINIENNE, *Serpentaria Virginiana*, est une racine que l'on nomme aussi *Senagruel* ou *Contrayerva de Virginie*. Elle est fibreuse, menue, légere, brune, grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur agréable, aromatique, tirant un peu sur celle de la Zédoaire ; d'un goût un peu âcre & amer : on nous l'apporte de Virginie, Province de l'Amérique Septentrionale.

Quelques-uns confondent cette racine avec celle du *Cabaret de Virginie* ; mais le coup d'œil les distingue facilement, puisque les racines de ce Cabaret sont noires.

Thomas Johnson, qui a corrigé l'Histoire de Gerard, assure que la racine de *Serpentaire de Virginie* appartient à une plante qui s'appelle *Pistolochia semper virens* ; mais Jean Rai pense différemment, & il dit que l'on nous apporte de Virginie les racines de trois plantes, sous le nom de *Serpentaires de Virginie*. La premiere s'appelle *Aristolochia polyrrhizos auriculatis foliis* ; sa racine est un paquet de fibres & de chevelus attachés à une tête. La seconde se nomme *Aristolochia violæ fruticosæ foliis* : sa racine est composée de fibres très menues & blanches. La troisiéme s'appelle *Aristolochia caule nodoso* ; sa racine n'est qu'un composé de petites fibres jaunâtres, d'un goût & d'une odeur aromatiques.

La racine de *Serpentaire de Virginie* passe pour diurétique, diaphorétique, & propre à resister au venin & à la pourriture des humeurs. On la recommande comme un spécifique très certain contre la morsure empoisonnée du *Serpent* appellé *Boicininga* : on mâche cette plante, on en avale le jus d'abord après la morsure, & on applique les feuilles pilées sur la plaie. Lémery dit que pour faire mourir ce dangereux Serpent, il suffit aux Indiens de lui donner à sentir un morceau de cette racine, qu'ils ont attachée au bout d'un bâton, & qu'ils portent exprès toujours avec eux quand ils vont en campagne. On dit aussi qu'elle guérit de la morsure des Chiens enragés, & qu'elle empêche l'hydrophobie dans ceux qui ont été mordus. Elle fait mourir les vers, & elle détruit la pourriture vermineuse.

SERPENTIN, nom donné à un marbre d'un verd obscur, avec des filets de couleur jaune, qui serpentent en veines : on ne le trouve point en blocs d'une grosseur considérable. Les plus belles carrieres de ce marbre sont en Egypte & en Grece. *Voyez* MARBRE.

SERPENTINE ou OPHITE, *Lapis Serpentinus*, *aut Ophites*, est une espece de pierre ollaire ou de smectite, solide, verdâtre, mouchetée de points noirs comme quelques laves & marbres. La *Serpentine* est encore remarquable par son verd foncé : celle qui est opaque est la plus dure ; celle qui a des endroits comme demi-transparents est la plus tendre : on la trouve en Suéde On en fait des mortiers & autres vases à broyer, qui acquierent une grande dureté au feu. La Serpentine se blanchit dans un feu ouvert ; mais calcinée par un feu violent, dans un vase fermé, elle y devient jaune. On fait encore avec la Serpentine, sur-tout avec celle que l'on appelle improprement *Marbre de Zæblitz*, des tasses, des caffetieres, des tabatieres, des boëtes, des cassolettes, & plusieurs autres ouvrages qui sont dans les mains de tout le monde. Juste Raben fut le premier qui découvrit en 1546 la Serpentine ; mais ce fut Christophe Illgens, qui vivoit en 1580, qui conçut l'idée de travailler cette pierre, que son garçon nommé Brandel avoit déja l'art de racler & de tailler. Bientôt Brandel surpassa son Maître : il se perfectionna, & enseigna son art en 1600 à ses quatre

fils, qui gagnerent alors leur vie à ce métier. Ceux-ci furent suivis par les fils de George Schiffle, qui en firent d'abord, à force de bras, des ustensiles assez grossiers, jusqu'au tems où Michel Bosler, qui mourut en 1624, âgé de 70 ans, inventa l'art de travailler cette pierre au tour. Depuis ce tems on a continué de faire de la même maniere des vases de Serpentine, de formes très agréables. Cette pierre n'est pas plus dure que l'Albâtre; & par conséquent elle est plutôt tendre que dure.

SERPILLIERE. Les Jardiniers donnent ce nom à un insecte qui ronge les racines des plantes, sur-tout celles des fleurs & des légumes. *Voyez* INSECTE.

SERPOLET, *Serpyllum*. Comme toutes les especes de Serpolet ont à-peu près les mêmes propriétés, & que par cette raison elles pourroient être substituées les unes aux autres, nous ne parlerons que des deux suivantes, qui sont le plus communément employées en Médecine.

1°. Le SERPOLET, ou PILLOLET CITRONNÉ, *Serpyllum citratum*. Il croît dans les endroits montagneux, quelquefois mêlé avec le Serpolet commun, & il fleurit comme lui en été: sa racine est déliée & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges quarrées, longues comme la main, dures, ligneuses, & couchées sur terre: ses feuilles sont petites, un peu épaisses, d'un verd noirâtre, d'une odeur de citron ou de mélisse des jardins: aux sommités des tiges naissent de petites fleurs purpurines, en forme de têtes; il leur succede quatre petites semences arrondies.

2°. Le PETIT SERPOLET, ou THYM SAUVAGE ORDINAIRE, *Serpyllum vulgare minus*. Cette plante, qui a une odeur fort agréable, naît aux lieux incultes, montagneux, secs, sablonneux, même dans les champs, dans les pâturages, en un mot presque par-tout. Sa racine est menue, ligneuse, vivace & fibrée: ses tiges sont quarrées, dures, rougeâtres, basses, & un peu velues; les unes s'élevant droites à la hauteur de la main, les autres rampant çà & là: ses feuilles sont petites, vertes, un peu plus larges que celles du Thym; arrondies, nerveuses, d'un goût âcre & aromatique: ses fleurs, qui paroissent durant tout l'été, naissent au sommet des tiges: elles sont petites, disposées en ma-

hiere de tête, de couleur purpurine ou blanche. Il leur succede des semences arrondies, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

Le *Serpolet* panaché de Parkinson ne differe de ce dernier que par la couleur de ses feuilles. Non-seulement le petit Serpolet change d'odeur, selon la diversité des lieux & des climats, mais même ses sommités dégénerent assez souvent en petites têtes blanchâtres & veloutées, qui tiennent la place des fleurs, & logent des vermisseaux, la piquure de certains insectes donnant lieu à ces sortes d'excroissances.

Le *Serpolet* est âcre au goût, un peu amer, stypti-que, odorant ; & rougit un peu le papier bleu : c'est une plante stomachique, cephalique ; il bride ou détruit cette matiere irritante qui cause les mouvemens convulsifs ; il fournit au sang des parties spiritueuses : son usage est intérieur & extérieur : on en prend l'infusion pour les pâles couleurs. En Dannemarck on est dans l'habitude d'en boire dans l'éresipele : elle dépure le sang, provoque les urines, & fait suer ; ce qui est aussi fort utile pour la toux invétérée : si on en prend la poudre par le nez, elle produira le même effet que le tabac.

SERRAN. On donne ce nom à deux animaux très différens ; 1°. au *Verdier* : voy. *ce mot* ; 2°. à un poisson de haute mer, & à nageoires épineuses. Rondelet dit qu'il ressemble beaucoup au *Loup de mer* pour la figure du corps & la fente de la bouche. Il a la machoire inférieure plus longue & plus avancée que celle de dessus ; ce qui fait qu'il a toujours la bouche ouverte. Il a les dents aiguës, & les yeux petits ; par ses nageoires, sa queue, ses aiguillons, ses ouies, & par ses parties intérieures, il ressemble aux poissons nommés par quelques-uns *Poissons de rocher*. Celui-ci est de différentes couleurs. Presque tous les Auteurs disent que ce poisson est toujours femelle ; ce qui est difficile à croire.

SERREUR ou JAVELOT. Voyez ACONTIAS.

SERSIFI ou SALSIFI, *Tragopogon*, plante dont on distingue plusieurs especes. Nous parlerons ici de deux principales : à l'égard du Sersifi noir ou d'Espagne, *voy.* au mot SCORZONERE.

1°. Le Sersifi blanc, ou Salsifi cultivé, ou Sarsific blanc des jardins, *Tragopogon hortense*. Sa racine est grosse comme le petit doigt, droite, tendre, laiteuse, douce au goût, blanche en dedans & en dehors : elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, creuse en dedans, rameuse, garnie de plusieurs feuilles qui ressemblent à celles du porreau : ses fleurs naissent en été aux sommités : chacune d'elles est un bouquet à demi-fleurons de couleur purpurine : il leur succede des semences oblongues, rondes, cannelées, brunâtres, & aigrettées. Toute la plante rend abondamment un suc laiteux, visqueux & doux, qui d'abord coule blanc, puis devient jaune : on la cultive dans les jardins, comme la Scorsonere, à cause de sa racine qui sert dans les alimens.

2°. Le Sersifi sauvage ou des Prés, la Barbe de Vieillard ou de Bouc ordinaire, *Tragopogon pratense luteum majus*. Cette plante croît presque partout, dans les prés & dans les pâturages un peu gras & humides : sa racine est semblable à celle de la Scorsonere : sa tige est haute d'un pied & demi : ses feuilles ressemblent à celles du Safran : ses fleurs, qui paroissent en Mai & Juin, sont jaunâtres, semblables à celles du Pissenlit : ses semences sont d'une couleur cendrée, & s'envolent en l'air au moyen de leur aigrette ; après quoi la plante repousse, & fleurit tout de nouveau en Juillet & Août. Jean Bauhin observe que toutes les fleurs de cette plante se tournent du côté du Levant.

Les racines de ces plantes sont apéritives & pectorales : elles fournissent une nourriture douce & de bon suc : les feuilles sont vulnéraires & consolidantes.

SERTULAIRE, *Sertularia*. Linnæus donne ce nom à différentes especes de *Corallines*. Voyez *ce mot*

SESAME ou SEMPSEN. *Voyez* Jugoline.

SESAMOIDE, *Sesamoïdes fructu stellato*, est une plante qui croît aux pays chauds, sablonneux & montagneux & sur-tout dans les Pyrenées : elle a une ressemblance grossiere avec la *Sesame* : ses feuilles sont étroites comme celles de la Linaire : sa tige porte aux sommités de ses rameaux une maniere d'épi, où sont attachées de petites fleurs mousseuses, frangées, jaunâtres, auxquelles

ccedent des fruits formés en rosettes, coupés en étoiles, & remplis de semences menues & pâles. Lémery dit que cette plante est déterſive & réſolutive.

SESBAN. *Galega Ægyptiaca, ſiliquis articulatis*, arbriſſeau qui croît en Egypte dans les haies : il eſt grand comme un Myrthe : ſes rameaux ſont droits, creux, moëlleux ; ſes feuilles ſont petites, oblongues, étroites, onctueuſes, de couleur verte pâle, ayant un petit nerf au milieu : ſes fleurs ſont diſpoſées en grappe, & preſque ſemblables à celles du Geneſt : elles ſont ſuivies par des gouſſes plus longues que le doigt, très étroites & pointues, contenant des ſemences oblongues, aſſez ſemblables à celles du Fœnugrec, d'un goût âcre & piquant. On ſe ſert de ſa ſemence pour fortifier l'eſtomac, faciliter la digeſtion, arrêter le cours de ventre, & pour moderer le flux menſtruel.

SESELI DE MARSEILLE ou DE CANDIE, ou FENOUIL TORTU, *Seſeli Maſſilienſe aut Creticum*, plante qui croît abondamment aux pays chauds, ſurtout autour de Montpellier ſur les bords des vignes, le long des chemins, & dans les bleds : on la cultive dans les jardins. Sa racine eſt peu groſſe, ſimple, blanche & aromatique : elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, cannelée, velue, ſe diviſant en pluſieurs rameaux fermes, tortus, noués, aſſez gros & épars : ſes feuilles reſſemblent à celles du Fenouil ; mais elles ſont plus groſſes, plus courtes & plus dures : les fleurs naiſſent, en Juin & Juillet, aux extrêmités ſur des ombelles, compoſées chacune de cinq feuilles blanches, diſpoſées en fleur de Lys, avec autant d'étamines capillaires. A ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, arrondies, applaties, relevées d'une bordure taillée en grain de chapelet, odorantes, & d'un goût fort âcre.

La racine & la ſemence de cette plante conviennent pour l'aſthme humide, & pour exciter l'expectoration : la ſemence eſt ſur-tout diurétique, provoque les menſtrues des femmes, & diſſipe la colique venteuſe : c'eſt un des ingrédiens de la grande Thériaque. Les Anciens eſtimoient fort le Seſeli de Candie, d'Ethyopie & du Péloponeſe.

SESELI DE MONTPELLIER, est la Saxifrage des Anglois ou des Prés. *Voy.* à la suite du mot SAXIFRAGE.

SESELI DE MONTAGNE. *Voyez* LIVECHE.

SIBON, est le nom que les Hottentots donnent à un Serpent d'Afrique. Il a la tête ronde & les yeux grands: sa couleur est d'un brun ferrugineux: il est appellé *Serpent à plusieurs couleurs*, tant il est marqué de taches de plusieurs couleurs: sa tête est ronde, blanche en dehors, couverte de petites écailles: le reste du corps est d'un jaune clair, & parsemé de taches rousses & rougeâtres: les écailles du ventre sont grises, & mêlées de roux.

SIDERITE, pierre dont les Lithographes ont beaucoup parlé: c'est l'*Aimant brut.* Voyez *ce mot.*

SIEGE, nom que Rondelet donne à une espece de *Muge* d'eau douce, commun dans les rivieres & dans les ruisseaux du côté des Sevennes.

SIEUREL ou SICUREL, poisson à nageoires, du genre des Maquereaux: c'est le *Maquereau bâtard* des François, & le *Chicarou* de Gascogne. Dans l'été on en prend en grand nombre en Languedoc & en Espagne, avec les Maquereaux. Le *Sieurel* vit en troupes: il a la couleur du Maquereau; mais il a moins d'épaisseur, le museau moins pointu, le corps moins rond, & un peu écrasé: la bouche peu grande, les machoires âpres, & les yeux grands & verds; il n'a point d'écailles, au moins elles sont très fines. Par le milieu du corps, depuis la tête jusqu'à la queue, il a un trait fait de petits os si rudes & si âpres, qu'il semble que ce soit une scie: la queue est tortue au milieu, plus âpre & plus haute que le reste du poisson. Ce poisson a six nageoires ou ailerons, deux grandes proche des ouies, deux plus petites au-dessous, & deux autres au dos: la premiere & la seconde ont des aiguillons. On remarque une autre nageoire près de l'anus, qui va jusqu'à la queue, garnie de deux aiguillons à son commencement. La chair du *Sieurel* est plus dure que celle du Maquereau, sur-tout lorsqu'elle est salée. Il y a des Hollandois qui l'aiment quand elle est fumée.

M. Gronovius dit que ce poisson a des tablettes qui couvrent la ligne latérale: ces tablettes s'élevent de plus

en plus, & rendent la partie postérieure de ce poisson presque quarrée.

SIGARAS, espece de Mouche qu'on voit en Afrique: sa tête est large & sans bec. Cet insecte s'arrête ordinairement sur les arbres, & rend jour & nuit un son fort aigu. Barbot, *Hist. génér. des Voy. L. IX.*

SIGNOC ou SIGUENOC, espece d'écrevisse de mer qui se trouve dans les Indes Orientales: elle est couverte de deux écailles fort dures, dont celle de devant est bossue & un peu épaisse, double autour du front & taillée en demi-lune à l'endroit où elle se rejoint à l'autre: le dehors est relevé par bossettes ou pointes obtuses, disposées par rangs. Cette derniere est plus déliée que l'autre, & en forme de losange, dentelée des deux côtés & piquée de petits trous. La queue de cette écrevisse surpasse en longueur le reste du corps, & depuis le milieu jusqu'au bout, elle est dentelée de pointes fort dures.

A la partie convexe du premier test, sont situés les yeux de ce poisson, assez apparens pendant qu'il vit, mais plus retirés & couverts d'une membrane semblable à de la corne quand il est mort. Il a plusieurs jambes, à la maniere des cancres: les huit premieres sont plus courtes que les autres, les deux qui suivent sont plus longues, & les deux dernieres sont plus courtes que les huit premieres. Ce poisson, dit l'Auteur du *Diction. des Animaux*, n'a point de nageoires, mais il est muni de chaque côté d'un petit os obtus qui lui sert comme de rame avec laquelle on croit qu'il nage.

Auprès de la gueule, il a deux petites pattes, dont il se sert pour mâcher, & dessous le test inférieur, on lui voit quelques petites vessies, qui s'enflent à la façon des grenouilles. Ce crustacée se plaît le long des rivages & dans les lieux peu profonds: on le prend plus communément à l'embouchure des rivieres. On voit des Signocs de différentes grosseurs dans l'Inde Occidentale, il y en a dont la queue est longue de plus d'un pied.

SILENE, *Silenus*, animal quadrupede qui a les oreilles courtes & rondes comme celles des Singes: c'est l'*Ai* ou *Paresseux* de Ceylan, selon Seba qui en a parlé le premier. *Voyez* PARESSEUX.

SILEX. Nous avons parlé de cette pierre qu'on trou-

ve abondamment répandue par toute la terre, au mot CAILLOU; mais comme on désigne par ce nom une très grande quantité de pierres assez différentes pour la forme & le tissu, nous croyons devoir dire ici, que l'on entend par *Silex*, la pierre à fusil ordinaire, qui a une fausse transparence, qui est d'une forme irréguliere, & analogue au trou où le suc pierreux qui l'a produite, s'est moulé: il y en a de couleurs différentes: tels que le jaspe & le caillou d'Egypte, &c. Ceux qui sont plus purs & comme transparens, forment les agates, lesquelles, selon leurs couleurs, prennent le nom de Cornaline, de Jade, de Calcédoine, de Sardoine, d'Onix, &c. *Voyez* ces différens mots & celui de CAILLOU.

SILIQUE, *Siliqua*: c'est une partie de certaines plantes & abres, composée de deux panneaux, qui s'ouvrent de la base vers la pointe, séparés par une cloison membraneuse, d'où pendent les petites semences attachées chacune par un cordon ombilical.

SILPHIUM, racine fort estimée dans l'Afrique Orientale par ses propriétés médicinales, & par l'usage qu'on en fait dans les ragoûts. Quelques-uns croient que c'est la même dont les Anciens tiroient un suc qu'ils regardoient comme si précieux, qu'ils déposoient dans le trésor public tout ce qu'ils en pouvoient acquérir: ils l'appelloient *Gomme de Cyrêne*. Bien des personnes prétendent que ce n'étoit autre chose que l'Assa fœtida: on sait que la mauvaise odeur & saveur que nous y trouvons passent pour être exquises en Perse, & dans tout l'Orient. Les Romains aimoient aussi les ragoûts où il en entroit. Toutes ces conjectures font croire que le *Silphium* des Romains, est l'*Assa fœtida* des Modernes; cependant comme il avoit la vertu d'enivrer & de rendre joyeux, ne seroit-ce point ce fameux *Nepenthes* si vanté dans Homere, ou *l'Opium* des Turcs?

SILURE ou SIRULE, *Silurus*, est un grand poisson vorace de fleuve & de mer, qui se jette sur les autres poissons & les dévore. Sa bouche est armée de dents bien pointues & fortes; sa peau est dure, noirâtre & sans écailles, ses yeux sont fort grands: il a deux nageoires au dos, une proche de l'anus, & d'autres proche des ouies & au ventre. Sa chair est dure, il se jette sur

les chevaux qui nagent dans le Mein & dans le Danube : il remue toujours la queue. Le mâle de ce poisson, ainsi que celui de la carpe, garde quelquefois ses œufs pendant cinquante jours, de peur que les autres poissons ne les mangent.

SIMAROUBA, *Evonimus fructu nigro, tetragono; Barr.* est l'écorce d'un arbre que les habitans de la Guyane, chez qui il croît, ont appellée ainsi; ils se servent communément de cette écorce pour les flux dyssenteriques, & ils en ont envoyé pour la premiere fois dans nos ports en 1713. Cette écorce est d'un blanc jaunâtre, sans odeur, d'un goût un peu amer, composée de fibres pliantes, attachée au bois blanc, leger & insipide des racines, des souches & des troncs, desquels on la sépare aisément.

Le Simarouba contient beaucoup de gomme résine, il donne à l'eau une teinture laiteuse : il fortifie l'estomac, il appaise les coliques & les tranchées, il arrête les hemorrhagies & le flux de ventre. On lit dans la *Maison Rustique de Cayenne*, que l'arbre du Simarouba est grand, fort droit, ayant la feuille semblable à celle du pommier : on ne se sert que de l'écorce de sa racine qui est jaune & compacte : il faut ordinairement deux Negres pour faire un paquet marchand de soixante-dix livres de cette écorce ; l'un la coupe, & l'autre la dépouille ; ce qui ne se fait qu'en battant la racine, le coup qu'on donne enleve l'écorce. Les Negres pour cette opération, sont obligés de mettre une culotte & une chemise : sans cette précaution, l'eau qui sort de la racine, leur donneroit la galle & des élévations sur la peau, qui empêchent de marcher pendant quelques jours. On nous envoie quelquefois pour du vrai Simarouba l'écorce d'un arbre appellé *Coupaya* : cette écorce est d'un brun sombre, & filandreuse.

Le bois du Simarouba est fort leger, il est connu sous le nom de *Bois de Cayan*.

En 1718, M. Antoine de Jussieu se servit fort heureusement du Simarouba. Pendant l'été il y avoit eu des chaleurs excessives, qui furent suivies de quantité de dévoiemens dyssenteriques, lesquels résistoient non-seulement aux purgatifs, aux astringens, & à l'ipécacuanha même, mais devenoient encore plus considérables par l'ap-

plication de ces remedes. Ce célebre & habile Médecin réussit parfaitement, & guérit ces dyssenteries par l'usage du Simarouba. On fit d'abord bouillir cette écorce à la dose de demi-once & d'une once dans une petite quantité d'eau, comme l'on fait dans la Guyane; mais cette décoction bue, causa souvent le vomissement, & presque toujours des sueurs incommodes, & quelquefois elle augmentoit le flux de sang & de sérosité: on corrigea la dose & on vint au point salutaire pour les tempéramens de notre climat, qui, comme nous l'avons dit ailleurs, exigent des remedes en beaucoup plus petite dose, que ceux des pays chauds.

On donne le Simarouba en décoction jusqu'à deux gros dans une pinte d'eau, qu'on fait bouillir jusqu'à la diminution d'un tiers, & que l'on avale en quatre doses de trois en trois heures: on prend cette écorce en substance ratissée & non pilée, à la dose d'un demi gros, qu'on réduit en bol avec du sirop de capillaire: on en repete la dose jusqu'à ce qu'on soit guéri.

On parvient heureusement à la guérison sans aucun dégoût pour la boisson, sans aucun vomissement & sans aucune évacuation par les selles; cependant les douleurs vives sont appaisées dans l'espace d'un jour; le sommeil revient aussitôt, les urines deviennent plus copieuses & plus limpides, les évacuations sont plus rares, l'odeur fétide des excrémens cesse, leur couleur change; de liquides ils deviennent épais, le malade reprend de l'appétit, & il est bientôt rétabli. Cette écorce prise en décoction, fournit aux intestins un baume qui les resserre, elle fortifie l'estomac qui est affoibli par des flux de ventre immodérés & invétérés, elle provoque l'appétit & aide la digestion par ses parties ameres & incisives, & elle rend à la membrane des intestins, qui est comme raclée, le *mucus* que les excrémens trop âcres ont enlevé. Elle surpasse les autres remedes anti-dyssenteriques par sa vertu singuliere, antispasmodique, stomachique & adoucissante; elle vaut bien mieux que les astringens que l'on ne peut donner impunément, lorsque les hémorrhoïdes ou les regles coulent; mais lorsque l'on a bu la décoction de Simarouba, le flux cesse, & on fait évacuer librement & surement

ce qui doit être évacué, & ce qui doit couler; il est même prouvé par plusieurs expériences que cette écorce est assez souvent anti-hystérique.

Elle convient sur-tout dans les flux de ventre séreux, bilieux, sanguinolens & muqueux, invétérés à cause du mouvement convulsif continuel des intestins, quand il n'y a pas de fievre, ni de dérangement d'estomac, & dans les tenesmes. Au reste la dose de ce remede varie selon le malade & les maladies; car si l'estomac & les premieres voies ont déja été vuidés & que le mal soit plus doux, il suffit d'en donner un demi gros en poudre une ou deux fois, & le mal cede. Mais s'il y a de la cacochymie avec les autres fâcheux symptomes, il faut plusieurs doses de cette décoction.

Ces détails intéressans sur les vertus & les effets du Simarouba sont tirés des *Mem. de l'Acad. Roy. des Sciences, ann.* 1729, *&*. 1731, & d'une *These de Médecine* à laquelle M. Antoine de Jussieu a présidé à Paris le 16 Février 1730.

Comme le Simarouba porte dans quelques lieux de l'Inde le nom de *Macre*, on a lieu de croire que cette écorce est le *Macer* ou le *Macir* des Anciens. *Voyez ces mots.*

SIMBOR, *Simbor Mangianam*, *seu cornu Alcis*, est une plante vivace des Indes, qui a la figure d'une corne d'Elan; elle croît proche de la mer à Java, & principalement au Royaume de Boutan. Il ne paroît point, dit Lemery, qu'elle ait d'autres racines qu'une matiere fongueuse, molasse, d'où elle sort. Il n'est point besoin de la mettre en terre pour la faire croître, il suffit de la placer sur une pierre ou dans le creux d'un arbre. Ses feuilles sont semblables à celles de nos lys blancs, de substance visqueuse & d'un goût amer. Cette plante est émolliente, résolutive, laxative, vermifuge, étant écrasée & appliquée sur le nombril: on l'applique aussi sur les tumeurs froides.

SIMBOS, nom donné à de petites coquilles en forme de cornes, qui servent de monnoie à Angola & au Royaume de Congo. (Dapper.)

SIMPLES: on donne vulgairement ce nom aux plan-

tes ou herbes dont on se sert en Médecine. *Voy.* Plantes & Herbes.

SINDOC, espece d'arbre qui croît assez bien dans les Isles de la Sonde, & qui a beaucoup de ressemblance avec le *Coulilavan*, voyez *ce mot*. Son écorce est cependant un peu plus amere, plus dure, dense, & brune.

SINFIN : espece de Singe de la Chine : on le représente de la grandeur d'un homme médiocre : il a plus de ressemblance que les autres Singes avec l'espece humaine, soit par ses actions, soit par la facilité avec laquelle il marche sur les pieds de derriere.

SINGE, *Simia*, animal quadrupede, à figure humaine, dit Linnæus. Son caractere, selon M. Brisson, est d'avoir quatre dents incisives à chaque mâchoire, cinq doigts onguiculés aux pieds, tous séparés les uns des autres, & le pouce bien distinct.

Ce que les Singes ont de particulier, c'est qu'ils ont des cils aux deux paupieres ; les jambes de derriere, & celles de devant, semblables aux bras & aux jambes de l'homme ; leurs pieds de devant ressemblent à la main de l'homme, & en font l'office ; ceux de derriere sont comme de grandes mains. Leurs doigts sont semblables à ceux des mains ; celui du milieu est aussi le plus long : ils se servent, selon le besoin, & des pieds & des mains. Les Singes n'ont point de poils aux fesses ; & dans l'organe de l'oreille, il manque l'étrier, l'enclume & le marteau, qui sont trois petits os qui se trouvent dans les oreilles des autres animaux. On trouve, dans les *Mémoires de l'Acad. Roy. des Scien.* T. *III*, *Part. II*, *depuis l'ann. 1666 jusqu'à 1699*, la Description anatomique de quatre sortes de Singes, *Cercopithèques*, *Sapajou*, &c.

Les Singes ont, des deux côtés de la mâchoire, des poches appellées *Salles* par les Naturalistes : c'est dans ces endroits qu'ils serrent tout ce qu'ils veulent garder. Ces animaux sont par-tout d'un même naturel & d'un même tempérament lascif ; les mamelles pendent à leurs femelles sur la poitrine. Ceux de l'Amérique, aussi-bien que ceux d'Afrique & d'Asie, se ressemblent par ces endroits ; mais ils different, entr'eux, par leur forme

& par leur couleur. Les uns sont sans queue ; les autres en ont une longue ; d'autres ont une tête de chien, avec des dents aiguës. Il y en a de hauts de quatre ou cinq pieds, & qui ont les épaules larges comme celles des hommes.

Mœurs, ruses, habitation, nourriture, & durée des Singes.

Indépendamment de l'espece de rapport que plusieurs Naturalistes trouvent dans la figure extérieure du Singe avec celle de l'homme, il est certain que ces animaux frappent encore plus notre vue par leurs mœurs, leurs gestes, leur maniere de vivre en particulier ou en république.

L'on ne peut disconvenir que les Singes en général ne soient fort laids : ils ont les membres très forts, le tempérament fort lubrique, & sont très enclins à voler, à déchirer, casser, mais très ingénieux dans toutes leurs fonctions ; sensibles au bien être & à la détresse, ils témoignent, en tout tems, leurs passions par leurs trépignemens, & d'une maniere très expressive. Si on les bat, ils ont l'art de soupirer, de gémir, de pleurer, & de pousser, suivant les cas, des cris d'épouvante, de douleur, de colere ou d'irrision : ils savent faire des grimaces & des postures si ridicules, que l'homme le plus mélancholique ne pourroit s'empêcher de rire.

Ces animaux observent, entr'eux, une certaine discipline, & exécutent tout avec une adresse, une subtilité & une prévoyance admirables. Quoiqu'habiles au pillage, ils ne font gueres d'expédition importante qu'en troupes. S'agit il de dévaster une melonniere considérable ; une grande partie d'entr'eux entre dans le jardin, se range en haie, à une distance médiocre les uns des autres, ils se jettent de main en main les melons que chacun reçoit adroitement & avec une rapidité extrême. La ligne qu'ils forment finit ordinairement sur quelque montagne : tout cela se fait dans un profond silence.

Ces animaux ont un instinct particulier pour connoître ceux qui leur font la guerre, & chercher les moyens, quand ils sont attaqués, de se secourir & de se défendre. Leurs armes sont des branches d'arbres qu'ils cassent, des cailloux qu'ils amassent, & leurs excrémens

qu'ils reçoivent dans leurs mains ; ils jettent tout cela à la tête de leurs ennemis. Point de déserteurs ni de traîneurs : ils courent en plaine, sautent d'arbre en arbre très rapidement ; si quelqu'un d'entr'eux est blessé, ils crient tous d'une maniere épouvantable, & redoublent d'ardeur. S'il s'agit de passer une riviere, ils s'assemblent en certain nombre, grimpent à un arbre, se prennent tous par la tête & par la queue : ils donnent beaucoup de mouvement & de branle à cette chaîne ; puis à un signal, ils s'élancent & se jettent en avant. Le premier ou dernier s'attache fortement à un tronc d'arbre, & attire les autres.

Les Singes aiment à manger des fruits, sur-tout du raisin & des pommes, des fleurs, des vers, des araignées, des poux, & d'autres vermines. Leur goût est très fin : ils s'accommodent très bien de la nourriture des hommes, & communément ils pillent dans les champs de millet & de ris les provisions des habitans. Il semble que le génie de cet animal ne soit pas flétri par la captivité, car on le voit dans les maisons également rusé, audacieux, voluptueux, fripon & mocqueur. Il s'assied sur son derriere pour manger, & tient sa nourriture de sa patte, qui agit comme si c'étoit une vraie main. On leur apprend facilement à danser sur la corde, à faire une toilette, à faire la roue, à attiser le feu, à laver la vaisselle, à pousser la brouette, à jouer du tambour, à embrasser, à rincer des verres, même à donner à boire : nous en avons vû un tourner la broche d'une patte, & de l'autre recevoir le suc du rôti sur un morceau de pain, qu'il mangeoit ensuite. C'est dans les mains des Bouffons Moresques & Indiens, qu'il faut voir les gentillesses de cette sorte d'animaux.

Soit que les Singes dorment, travaillent ou marodent, il y en a toujours en sentinelle, dont l'oreille, la vue & le cri servent à la sureté commune : ils font un cri particulier qui sert de signal ; alors toute la troupe s'enfuit avec une vitesse étonnante : les jeunes, qui ne sont pas bien accoutumés au manege, montent sur le dos des plus vieux, où ils se tiennent d'une maniere fort plaisante : on a des exemples qu'ils punissent de mort les sentinelles qui n'ont pas fait leur devoir.

Les Européens du Cap prennent quelquefois de jeunes Singes, en tuant auparavant les meres : ils les élevent & les nourrissent avec du lait de chevre ou de brebis. Lorsque ces Singes apprivoisés sont devenus grands, ils font une aussi bonne garde dans la maison, pendant la nuit, que le meilleur chien qu'il y ait en Europe ; mais leur malice naturelle se développe avec l'âge.

Si le mâle est avec sa femelle & ses petits, en un mot quand ils sont en société, alors on peut voir un prodige dans les actions & l'éducation de ces animaux, qui supposent aux yeux de bien des Philosophes, un instinct bien supérieur à celui des autres brutes.

Ils comprennent le langage des hommes, sans pouvoir le répeter ; mais ils sont excellens pantomimes, & portés à l'imitation de tout ce qui se présente devant leurs yeux : ils répondent avec intelligence, demandent ou grondent, affectent un geste & une contenance qui ressemblent beaucoup aux attitudes humaines : ils apprennent parfaitement ce qu'on leur enseigne, même ce qu'on ne prétend pas qu'ils sachent. Dans le séjour de MM. de la Condamine & Bouguer au Pérou, des Singes privés examinerent si bien comment ces Académiciens faisoient leurs observations sur les montagnes, qu'on fût bien étonné, dans une Comédie pantomine, exécutée par des Singes, & où nos Astronômes furent invités, de voir les Singes planter des signaux, courir à une pendule, écrire, regarder les astres avec des lunettes, &c.

La queue sert souvent aux Singes de cinquieme jambe pour descendre des arbres. Si quelqu'un d'eux est blessé, ils sondent sa plaie, & y font entrer adroitement, au lieu de charpie, des feuilles qu'ils ont mâchées.

Les femelles des Singes portent leurs petits de la même maniere que les Negresses portent leurs enfans. Ces petits se tiennent sur le dos de leur mere avec les pattes de derriere, ils leur embrassent le col avec les pattes de devant. Quand les femelles veulent donner à tetter à leurs petits, elles les prennent dans leurs pattes, & leur présentent la mamelle comme les femmes. Les Singes, sur-tout les bleus & rouges de la Gambra, sont toujours en troupe trois ou quatre mille ensemble : ils forment des Républiques, où la subordination est fort bien ob-

ſervée : ils voyagent en fort bon ordre ſous certains chefs qui ſont de la plus groſſe eſpece; l'arriere garde eſt toujours composée d'un nombre de plus gros Singes, entre leſquels, quand ils parlent leur langage, il y en a dont la voix forte prend, au beſoin, le deſſus, & réduit les autres au ſilence. Leur retraite eſt toujours un ſpectacle fort réjouiſſant pour un Européen ; car les Inſulaires les regardent comme une eſpece d'hommes vagabonds, qui ne veulent pas prendre la peine de ſe bâtir des caſes. Les Negres, qui n'ont pas l'uſage des armes à feu, ont ſoin de ne leur décocher des flêches que dans le viſage; les bleſſures qu'ils reçoivent en cet endroit, les font tomber infailliblement, parcequ'ils y portent d'abord leurs pattes. Il arrive quelquefois, qu'en tombant les Cercopitheques accrochent une branche, & y entortillent leur queue, laquelle s'y roidit de maniere, qu'ils y demeurent ſuſpendus après qu'ils ſont morts, qu'ils y pourriſſent & y ſéchent. Dès qu'un des Singes eſt ainſi bleſſé à mort ou tué, d'autres Singes vigoureux pourſuivent ſouvent les Negres juſques dans leurs caſes ; & ſi on leur ferme la porte au nez, ils ont la malice de découvrir la maiſon, de briſer les calebaſſes, & d'emporter tout ce qui leur tombe ſous la patte.

Diviſion des Singes.

Beaucoup d'Auteurs diſtinguent deux genres de Singes : ils appellent *Cercopitheques* ceux qui ont une longue queue, *voyez* CERCOPITHEQUE; & *Cynocéphales* ceux qui n'en ont point, mais qui ont une tête allongée. Ces deux genres comprennent une prodigieuſe quantité d'eſpeces, qui different, entr'elles, en grandeur, en couleur & en beaucoup d'autres manieres.

Parmi les Singes qui n'ont point de queue, ou qui l'ont très courte, on compte l'*Ourang outang*, c'eſt-à-dire l'*Homme ſauvage* ou l'*Homme des bois*, qui eſt le même que le *Baris* ou *Pygmée* de Guinée, & le *Mamonet*.

Entre les Singes à queue, on place le *Sagouin*, la *Tête de mort*, les *Cebus* & le *Babouin*.

M. Briſſon diviſe les Singes en cinq races; & cette diviſion nous paroît méthodique, curieuſe & inſtructive,

La premiere race comprend les Singes qui n'ont point de queue & ont le museau court : il en cite trois especes, 1°. un Singe d'Afrique, qui a les oreilles, les ongles & le visage semblables à ces mêmes parties de l'homme. Le poil qui couvre tout le corps, excepté les fesses qui sont nües, est mêlé de verdâtre & de jaunâtre ; le verdâtre domine dans la partie supérieure du corps, & le jaunâtre dans la partie inférieure. 2°. Le Satyre ou l'Homme des bois, nommé *Ourang-Outang* à la Chine: cet animal se trouve aux Indes orientales. *Voyez* HOMME DES BOIS. 3°. Un Singe de Ceylan, c'est le *Tardigradus major* ou *Paresseux* de Seba : *voyez* PARESSEUX : sa levre supérieure est fendue comme celle d'un lievre ; tous ses ongles sont plats & arrondis, excepté ceux de l'index qui sont recourbés, longs & aigus. Son poil est doux & soyeux, noir en dessus, & jaunâtre sous le ventre.

La seconde race des Singes comprend les *Cynocéphales :* ils n'ont point de queue, mais ils ont le museau allongé. Il y en a deux especes, 1°. un *Singe d'Afrique*, dont le museau ressemble tout-à-fait à celui du chien, tant il est allongé ; ses ongles ne sont point courbés. 2°. Un *Cynocéphale de Ceylan*. C'est un petit *Paresseux* de Seba : il n'a que sept pouces du sommet de la tête à l'anus. Ses oreilles sont rondes, larges, transparentes, glâbres & cendrées. Les jambes sont longues, menues, & couvertes d'un peu de poil : tous les ongles sont plats & arrondis ; ceux de l'index sont recourbés & pointus : les poils, qui couvrent le corps, sont longs, doux & soyeux, roux sur le dos, & plus clairs sous le ventre dans le mâle: c'est le contraire dans la femelle.

La troisieme race renferme le *Singe à queue très courte ;* tel est le *Babouin*. Cet animal se trouve dans les déserts de l'Inde ; & en grande quantité au Cap de Bonne Espérance, & dans le Royaume de Loango : il est à-peu-près de la grandeur du Dogue ; on le nomme aussi *Babon*. Sa tête ressemble assez à celle d'un chien : il a les traits laids & affreux ; les dents grosses & bien tranchantes ; les pattes armées d'ongles & de griffes ; tout le corps couvert de poils ; les fesses pleines de cicatrices & d'égratignures ; le tempérament très lascif, & le caractere très vigoureux.

La quatrieme espece comprend les *Singes* qui ont la queue longue & le museau court; ce sont les *Cercopitheques. Voyez ce mot.*

M. Brisson en cite vingt-neuf especes; savoir, 1°. le *Sapajou brun*; 2°. le *Sapajou noir*: il a, sous la gorge & le menton, une espece de barbe ronde. 3°. Le *Sapajou cornu*: il a sur la tête deux bouquets de poils qui lui font comme deux especes de petites cornes. Sa couleur est d'un noir brunâtre; sa queue, qui est toujours roulée en spirale, s'attache fortement à tout ce qu'elle touche. 4°. Le *Sapajou à queue de Renard*: ses poils sont noirs, excepté la pointe qui est blanche; sa gorge & son ventre sont d'un blanc sale. 5°. Le *petit Singe negre*. Il est très petit & tout noir: on le trouve au Bresil; c'est le *Cay* des Topinamboux. 6°. Le *Singe de Guinée*. Sa tête est petite, & sa queue longue; la couleur de son poil est mêlée d'ombre, de gris, de brun & de jaune, & ressemble presque à celle du dos de notre lievre. 7°. Le *Singe musqué*: il a la tête arrondie, le front très petit & applati; le nez court & camus; la queue arquée; le poil long & d'un blanc jaunâtre: c'est le *Caitaja* des Bresilois; il répand une forte odeur de musc. 8°. Le *Sapajou jaune*. Ses oreilles sont d'un blanc sale; le poil est blanchâtre près de la peau, & jaunâtre à son extrémité extérieure; les pieds sont d'un jaune roussâtre; le bout de la queue est noir: on trouve cet animal dans la Guinée & dans l'isle de Ceylan. 7°. Le *Singe varié*. Sa face est noire; les poils du dessus la tête sont noirs, mêlés de jaune; les joues & les côtés du col sont blancs à leur origine, ensuite mêlés de noir & de jaune; ceux du dos sont noirs & roux; les pieds sont noirs; le dessous du corps & l'intérieur des jambes sont blancs; & la queue est grise. 10°. Le *Tamarind*: il a la face arrondie, le musean & les yeux noirs; les oreilles presque rondes, noires & sans poils: la queue couverte de poils roux; ceux du corps sont longs, gris, mêlés de noir. Cet animal est le grand *Cagvi* du Bresil, & le *Pongi* du Congo. 11°. Un petit *Singe-lion* du Bresil, qui a été apporté, en 1754, à Madame la Marquise de Pompadour: il a la tête ronde, couverte de longs poils, & assez semblable à celle d'un Lion; la face nue & brune;

les yeux roux ; les oreilles rondes, unies & cachées sous les poils de la tête ; tous les ongles longs, crochus, aigus, excepté ceux des pouces des pieds de derriere, qui sont larges, plats & arrondis. Tout son corps est couvert de poils longs, doux comme de la soie, d'un blanc jaunâtre & luisant : les poils qui entourent la face, sont d'un roux foncé, & jaunâtre sur la poitrine ; ceux de la queue sont d'un blanc jaunâtre ; les jambes sont rousses ; il y a un peu de noirâtre aux pieds de devant. 12°. Le petit *Singe du Para*. Tout son corps est couvert de poils longs, soyeux, d'un gris blanc argenté ; ceux de la queue sont d'un brun lustré : toute sa face & ses oreilles sont teintes d'un rouge extrêmement vif & éclatant. 13°. Le *Singe à queue de rat*. On le trouve en Amérique : il est très petit ; c'est le *Cebus à tête de mort* de Klein ou le *Monkeje* de Seba : il a le nez très court ; les yeux très enfoncés ; la tête ronde, & couverte de poils d'un noir rougeâtre. Sa face est blanchâtre ; le bout de son nez & le retour de sa bouche sont noirs : il est fort ridé ; il a les oreilles glâbres & grandes ; la queue grosse, longue, & semblable à celle d'un rat. Les poils du dos d'un rouge moins foncé que celui de la tête. 14°. Le *Sagouin*, voyez *ce mot*. 15°. Le *Singe à queue de lion* : il a le corps couvert de poils d'une longueur médiocre, d'un jaune brun par-tout ; ceux de la gorge sont blancs : la queue est nue dans toute sa longueur, excepté son extrémité qui est garnie d'un bouquet de longs poils. 16°. Le *Singe-lion* : il a des poils longs & blanchâtres, qui couvrent son col & sa poitrine, comme une criniere de lion. Son museau est tout-à-fait brun, & sa tête est couverte de poils blanchâtres. 17°. Le *Singe verd* : il a les oreilles petites & longues ; les joues couvertes de longs poils blancs ; ceux de la tête & du dos sont mêlés de gris & de jaunâtre. La queue & tout l'extérieur des jambes sont gris, & l'intérieur blanc, ainsi que toute la partie inférieure du corps. 18°. Le grand *Singe de la Cochinchine* : il a un collier couleur de maron pourpré. Sa face, ses jambes & ses pieds de derriere sont de la même couleur : il a une espece de barbe jaunâtre, mêlée de blanc ; le dessus de la tête, le corps & le haut des jambes de devant sont gris ; le front, le dessus des

épaules, les cuisses &, les pieds de devant sont noirs; la queue & les jambes de devant sont blanches. 19°. Le *Singe de Guinée à barbe jaunâtre.* On le trouve en Guinée & au Bresil; presque tout son poil est noirâtre, excepté à son ventre, où il est d'un gris bleuâtre; le bout de sa queue & même la moitié, est d'un roux jaunâtre; son museau est bleuâtre: il a une espece de barbe jaunâtre; ses jambes & ses pieds sont noirs. 20°. Le *Singe rouge* de l'isle de Cayenne ou de la Guyane: il est fort gros; sa couleur est d'un rouge bai foncé: il fait, en criant, un bruit effroyable, par le moyen de l'os hyoïde, qui est d'une structure singuliere. 21°. Le *Singe blanc à barbe noire:* il se trouve dans le Ceylan: il est tout blanc, excepté sa barbe qui est longue & noire. 22°. Le *Singe noir à barbe blanche.* Les habitans de Ceylan le nomment *Wandura*: il est tout noir, excepté sa barbe qui est blanche & longue. 23°. Le *Singe de Guinée à barbe blanche*: c'est l'*Exquima* des Congois. On le trouve en Guinée & au Bresil; ses poils sont bruns, tiquetés de blanc; ceux du dos sont de couleur de rouille; son menton & son ventre sont blancs. Sa barbe, qui est de deux ou trois doigts de long, est très blanche aussi. 24°. Le *Singe barbu*: il est tout couvert de poils noirs, lisses & brillans; le devant de sa poitrine est blanc; son menton est orné d'une barbe blanche, longue d'environ six pouces: elle se termine en pointe. 25°. Le *Singe barbu à queue de lion*: il a les oreilles petites, le nez camus; la queue longue, grosse & terminée par un bouquet de longs poils, comme celle du lion. Le dessus de son corps est couvert de poils noirs, mêlés de poils bruns; ceux du ventre sont blancs: il a au menton une barbe blanche, longue de neuf pouces, & pointue. 26°. Le *Singe noir d'Egypte*: il est de la grandeur des grands Cynocéphales: il est noir par tout le corps, & sur-tout à sa face, qui est entourée de longs poils noirs: on le trouve en Egypte. 27°. Le *Singe roux d'Egypte*: il est de la grandeur d'un chat: il a la tête petite & ronde; la face semblable au visage de l'homme; le corps très effilé vers les flancs, & la queue longue & rousse: tout son corps est couvert de poils roux; sa face est noire & entourée, de tous côtés, d'une chevelure blanche; ce qui

lui donne l'air d'un vieillard. 28°. Le petit *Singe du Mexique*. Sa face est noire, & dénuée de poils jusqu'au de là des oreilles; le dessus de son corps est varié de brun & de roux; les poils du ventre & des quatre pieds sont blanchâtres; sa queue est rousse, & le reste est noir. 29°. Le *Singe Belzebut*. Cet animal, qu'on voit à présent au Jardin du Roi, a la queue pointue, fort longue, ainsi que les jambes; ses oreilles sont noires, & faites comme celles de l'homme. Presque tout son corps est noir; ses côtés sont roux; toute la partie inférieure du corps & l'intérieur des jambes, sont d'un blanc jaunâtre: il manque de pouce aux pieds de devant; sa queue n'a point de poils en dessous vers l'extrémité: on y voit une espece de peau semblable à celle de la plante des pieds de l'homme. Cette queue lui sert comme d'une cinquieme jambe: elle fait l'office de la main, & lui sert pour porter sa nourriture à la bouche. Ce Singe parut, il y a quelques années, aux yeux du public, sous les noms singuliers de *Diable de l'Inde* ou de *Belzebut*.

La cinquieme race est composée des Singes qui ont la queue & le museau allongés: ce sont les *Cercopitheques cynocéphales*; il y en a trois especes: 1°. Le *Cercopitheque cynocéphale d'Afrique*: il ne differe du Singe ordinaire que parcequ'il a une queue, & par son museau allongé comme celui d'un chien; 2°. le *Singe Makaquo* ou *Makaque*: voyez *ce mot*: 3°. le *Magot* ou *Tartarin*: voyez MAGOT.

Il nous reste maintenant à parler de plusieurs sortes de Singes qui n'ont point de noms particuliers.

1°. SINGE DES ANTILLES. Selon le Pere Lecomte, ce sont les plus industrieux de tous les Singes; ils semblent réunir toutes les especes d'instincts qu'ont les diverses sortes de Singes; ils ont sur-tout un discernement particulier pour connoître ceux qui leur font la guerre, & se défendre.

2°. SINGES BLANCS DU ROYAUME DE BAMBUCK: ils sont d'une blancheur beaucoup plus éclatante que les lapins blancs d'Europe: ils ont les yeux rouges: on les apprivoise aisément dans leur jeunesse; mais quand ils sont vieux ils sont fort méchans: dès qu'on

les enleve de leur pays, ils deviennent tristes, refusent la nourriture, & meurent.

3°. SINGES BLEUS ET ROUGES DE LA GAMBRA : il y en a une immense quantité de différentes especes : ils sautent d'arbres en arbres, & ne descendent point à terre, à moins qu'il n'y ait un voyage considérable à faire, alors ils se rassemblent, & marchent au signal commun, dans le meilleur ordre possible : ils sont très hardis, crient beaucoup la nuit ; ils entrelacent les branches de maniere à se former une sorte d'habitation qui les garantit de la trop grande ardeur du soleil.

4°. SINGES DU CAP VERD : on ne les y trouve que dans la seule Isle de Saint Jago : on les nomme *Jackanapes* : ils sont très bien proportionnés : ils multiplient dans les montagnes, où il y en a un fort grand nombre. *Hist. Génér. des Voy.*

5°. SINGES DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE : il y en a un très grand nombre : ils ressemblent assez à ceux des autres contrées de l'Afrique : ils dévastent les jardins fruitiers avec acharnement & avec adresse ; & les précautions qu'ils prennent pour leur sûreté sont admirables.

6°. SINGES DE LA COSTE D'OR : leur abondance est incroyable ; & Smith assure qu'on en compte plus de cinquante sortes. Ils causent une infinité de désordres, sur-tout une espece qui est si féroce, qu'on ne peut l'apprivoiser : elle multiplie étrangement : les Negres sont souvent obligés de faire la garde pour se défendre de leurs attaques ; & souvent les Singes ont la malice, quand ils sont supérieurs en force, de crever les yeux aux Negres : ils sont puants & farouches. Les Hollandois leur donnent le nom de *Singes barbus*. Il y en a qui ont la barbe blanche & le corps moucheté, le poil du ventre blanc, avec une raie brune sur le dos, & les pieds blancs, ainsi que la queue. On y trouve aussi le *Singe Monkeys* ou *Manikins* : les Negres emploient leur peau à faire des *Fitis*, espece de bonnets dont ils se couvrent la tête ; elles se vendent jusqu'à une guinée dans le pays : quand ils sont dans une piece

de millet, leur friandise cause plus de dommage que leur larcin; car en prenant les tiges ils examinent soigneusement l'épi; & s'ils n'en sont pas satisfaits, ils le jettent pour en choisir un autre. L'on y trouve encore le *Singe boggo*, que les Blancs nomment *Mandrill*. On accuse les Negres de se livrer aux plus honteux désordres avec les femelles de ces Singes; tandis que les mâles d'entre ceux-ci fournissent des exemples de leur passion pour les Negresses qu'ils trouvent à l'écart, & qu'ils carressent jusqu'à l'excès, en les saisissant de force. Ce Singe-Boggo, qu'on prendroit pour un petit homme, a la tête grosse, le nez petit, les lèvres minces, la bouche grande, la peau du visage blanche, mais très ridée, les dents larges & jaunes. Ces Singes ne marchent que sur deux pieds: ils ont naturellement le nez morveux, & semblent prendre beaucoup de plaisir à se le lécher avec la langue: ces Singes ont beaucoup de rapport avec ceux du Sénégal.

7°. SINGES DE L'ISLE DE CEYLAN: il y en a beaucoup, & il s'en trouve quelques especes particulieres à cette Isle, & qui sont aussi grands que nos Epagneuls: ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre: on les prendroit pour des vieillards. On en voit d'autres de la même grosseur, mais d'une couleur différente: on les nomme *Vanderons*: voyez *ce mot*.

8°. SINGES DE MADAGASCAR: il y en a de différentes especes.

9°. SINGES DU PAYS DE HONDURAS. Cette sorte de Singes est l'*Ignavus* des Naturalistes, que quelques uns ont nommé *Ai* ou *Paresseux*: voyez *ce mot*.

10°. SINGES DE LA PARTIE OCCIDENTALE D'AFRIQUE: il y en a un très grand nombre, sur tout dans les terres de la concession de la Compagnie, depuis Arguim jusqu'à la riviere de Serrelione; & les especes différentes ne se mêlent point les unes avec les autres, de maniere que dans un même canton on n'en trouve jamais de deux sortes.

11°. SINGES DU PÉROU. Les Indiens les nomment *Carochupa*. Ils ont la queue pelée, les dents continues, deux peaux qui leur couvrent l'estomach & le

ventre, comme une veste, dans lesquelles ils mettent leurs petits quand ils fuient. Frezier dit que ces animaux sont aussi très communs à la Louisiane ; ce ne sont peut-être que des especes de *Didelphes* : voyez *ce mot.*

12°. SINGES ROUGES. Les Negres les appellent *Patas* : voyez *ce mot.*

13°. SINGES DU SÉNÉGAL : il y en a de plusieurs especes. Il y a les Singes *Ginous*, dont la queue est fort longue ; & quelques *Magots* : ceux-ci n'ont point de queue. L'on donne le nom de *Pleureurs* à ceux de la premiere espece, à cause de leur cri enfantin & gémissant. Froger assure que plusieurs de ces Singes enlevent souvent des jeunes filles Negresses de huit ou neuf ans, & qu'il est fort difficile de les délivrer d'entre leurs mains. Les Negres mangent la chair de ces Singes, comme un mêts délicieux : les uns la préparent avec du riz ; d'autres la font sécher & fumer comme nos jambons. On trouve aussi dans le pays du Sénégal le *Quojavauran* : voyez *ce mot.* C'est peut-être le *Orang-outang de Borneo*, & le *Champanez des Anglois* : en ce cas ce seroit l'*Homme des bois.*

14°. SINGES VOLANS. Divers Ecrivains, & surtout Helbigius, prétendent qu'il y a aux Indes des Singes volans ; mais nous croyons que l'Auteur, enthousiasmé par une imagination vive, a ainsi nommé un animal qui n'est au plus qu'un *Ecureuil volant.*

Chasse des Singes, & propriétés de leur chair en médecine.

Dans la description historique que nous venons de faire de ces animaux, nous avons dit que les Negres les tuent, ou leur lancent des fleches dans le visage ; nous avons dit que leur instinct d'imitation en fait peut-être tout le mérite & l'utilité. Dans les endroits où croissent le poivre & le coco, les Indiens se servent de cette adresse pour en recueillir ce qu'ils ne pourroient avoir sans leur secours : ils montent sur les premieres branches ; ils en cassent les extrémités où est le fruit, l'arrangent par terre, comme par jeu, & se retirent ; les Singes, qui

les

les ont examinés, viennent aussi-tôt après sur les mêmes arbres, les dépouillent jusqu'à la cime, & disposent ces branches comme ils l'ont vu faire aux Indiens : ceux-ci reviennent pendant la nuit, & enlevent la récolte. Les hommes se servent aussi de cet instinct imitateur qu'ont les Singes, pour les prendre : les uns portent des coupes pleines d'eau ou de miel, s'en frottent le visage devant eux, & y substituent adroitement de la glu, puis ils se retirent. Les Singes qui les ont vus de dessus un arbre ou un rocher, s'approchent de ces coupes pour en faire de même ; mais ils s'aveuglent, & se mettent dans l'impossibilité de fuir. D'autres portent des bottes, qu'ils mettent & ôtent plusieurs fois, & ils en laissent de petites, enduites de glu : quand ils sont retirés les Singes viennent pour les mettre, & ne peuvent guere les ôter ni éviter le Chasseur. Quelquefois on porte encore des miroirs, où l'on se regarde à différentes reprises, & l'on en laisse d'autres où il y a des ressorts qui se relachant serrent dès qu'on les touche ; le Singe vient prendre ces miroirs pour s'examiner, & aussi-tôt il se trouve les deux pattes de devant engagées, & hors d'état de faire un pas. *Mat. Médic.*

La chair du Singe est astringente : sa graisse est nervale & résolutive ; on la recommande dans la rigidité des articulations. On trouve quelquefois dans la vesicule du fiel d'une espece de Singe des Indes, une pierre grosse comme une noisette, que les Indiens vendent plus de cent écus, dit Tavernier : les Indiens n'en permettent pas l'exportation : ils en font des présens aux Ambassadeurs. Ces pierres ont les mêmes propriétés que le Bezoard le plus précieux : *voyez* BEZOARD.

SINGE DE MER : poisson de mer qui se pêche dans la rade de Juida : il n'a point d'écailles, mais sa peau est tiquetée comme celle du Requin ; elle est d'un beau noir brillant quand l'animal est en vie, mais elle perd tout son lustre dès qu'il est mort : sa chair est bonne, sans être extrêmement délicate. Les Européens lui trouvent le goût du bœuf maigre. Cet animal se nourrit de poissons & d'herbes marines : on le prend à la ligne, ou avec le harpon, lorsqu'il approche assez d'un Vaisseau pour recevoir le coup. Ce poisson est ordinairement fort

le jour, il devient cependant plus gras que l'Oie commune, & les habitans de ces Isles sont obligés de les saler pour l'hiver, autrement ils ne pourroient les manger : ils se servent de sa graisse pour mettre dans leurs lampes : ils prennent volontiers le petit dans le nid, mais pour la mere, ils ne s'en soucient pas.

SKUEN : autre oiseau aquatique de l'Isle de Feroë, dont les Auteurs précédens font mention. Cet oiseau est de la taille du Corbeau : il est très redoutable, quand il s'agit de défendre ses œufs ou ses petits : on doit alors prendre garde à soi en passant devant son nid ; car il fond sur la tête des passans avec une intrépidité étonnante, & leur fait souvent beaucoup de mal avec ses aîles ; aussi les habitans du pays, qui connoissent le dangereux instinct de cet oiseau, ont la précaution de mettre sur leur tête un couteau la pointe en haut ; & l'oiseau furieux, venant fondre sur eux, se perce lui-même de part en part.

SMECTITES ou SMECTIN, terre grasse qui devient luisante, quand on la frotte ; d'une couleur tantôt jaunâtre, & tantôt noire : on s'en sert comme du savon. Les Cardeurs de laine en font usage, sous le nom de *Soletard*. Voyez *les mots* TERRE SAVONEUSE, PIERRE SAVONEUSE & STÉATITE.

SNAK, animal quadrupede des campagnes de Neiska, en Tartarie, & qu'on ne voit point ailleurs. Selon Gesner, son poil est gris. Le Snak est grand comme une Brebis : il est armé de deux petites cornes ; il court avec beaucoup de vîtesse : on le voit paître en troupe sur les frontieres de la Podolie. Quand le Kan des Tartares veut se donner le plaisir de la chasse du Snak, il fait environronner les pâturages où il y en a quelquefois des troupes de 500 & de 2000 ; & au bruit des cors de chasse, ces animaux courent çà & là, cherchent à fuir, & voulant forcer les passages, tombent de lassitude, & meurent sous les coups des Tartares. Cet animal est l'Akoim des Turcs ; le Salhac des Polonois, l'Akkim-albo des Tartares, le Seigak des Russes ou Moscovites, & peut-être le Colon des Anciens. Les Turcs font de sa corne de fort beaux manches de couteaux & de sabres.

Les petits du Snak sont de couleur rousse : ils ont le

à se fendre : on préfere le rouge ; & il a la propriété de causer de la démangeaison quand il est nouvellement employé. *Maison Rustique de Cayen.*

SISON ou AMOME, *Sison aut Amomum officinarum falsum* : cette plante, qui se multiplie aisément, croît aux lieux humides, le long des haies & des fossés ; on la cultive aussi dans les jardins : sa racine est simple, pour l'ordinaire, blanche, ligneuse, d'un goût de panais, un peu aromatique : elle pousse une ou plusieurs tiges hautes d'environ deux pieds, de moyenne grosseur, rondes, moëleuses, fermes, lisses, noüeuses & rameuses ; ses feuilles sont aîlées, comme celles du panais, rangées alternativement le long de la tige, du reste semblables à celles du chervi, tendres, oblongues, crenelées à leurs bords : ses fleurs naissent en été, sur des ombelles aux sommets ; elles sont composées chacune de cinq feuilles blanches, taillées en cœur, & disposées en rose ; elles sont suivies par des semences jointes deux à deux, menues, arrondies, cannelées sur le dos, brunatres, & d'un goût aromatique : on nous apporte quelquefois cette semence du Levant ; elle a l'odeur du véritable Amome en grappes, dont nous avons parlé. C'est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'*Ache* ou de *Persil*, d'*Ammi*, de *Panais sauvage* & d'*Amome* : cette graine, qui abonde en huile essentielle aromatique, est propre pour la colique venteuse.

SKRABEN : c'est une espece d'oie des Iles de Feroë dont il est fait mention dans les *Actes de Coppenhague 1671 & 1672, obs.* 49. & dans les *Collect. Academ. t. IV. p.* 199. Cet oiseau fait son nid dans la terre, en grattant avec ses ongles, & fouillant avec son bec ; il se fait de la sorte un trou sous terre à la profondeur de huit ou dix pieds, & choisit le voisinage d'une pierre pour plus grande sûreté : il ne couve jamais qu'un œuf à la fois. Quand le petit est éclos, il le quitte pendant le jour, & lui donne à manger pendant la nuit : si par hasard il oublie de sortir de son nid dès le matin, il y reste toute la journée, & ne va que la nuit suivante chercher dans la mer la provision qui doit servir pour la nuit d'après. Quoique ce petit ne mange qu'une fois

SOLDAT ou OISEAU DE COMBAT, est le Héron étoilé : *voyez* à l'article HÉRON.

SOLDAT MARIN : *voyez* BERNARD L'HERMITE.

SOLDIDO : *voyez* TAMOATA.

SOLE, *Solea*, poisson de mer, plat, à nageoires molles : il est plus long & plus étroit que la Plie : il devient grand dans l'Océan : la partie de dessous est blanche, & celle de dessus est noire ; les yeux y sont placés : sa bouche est sans dents & de travers : il a quatre ouies & le cœur applati ; des écailles petites, & un trait qui va droit de la tête jusqu'à la queue : le corps est environné d'ailerons ou de nageoires étroites. On appelle ce poisson, *Perdrix de mer*, à cause du bon goût de sa chair, qui est très saine.

SOLEIL : *voyez* son article au mot PLANETTE.

SOLEIL, nom d'un poisson ou monstre marin qui, au rapport de Ruisch, fut pris en 1707, près Bagewale, aux environs d'Amboine, dans les Isles orientales : ce poisson singulier, qu'on conserve dans l'Isle où il a été pris, a trois pieds & demi de long, une peau dure, des aiguillons à l'extrémité du corps, & sur sa queue : cet animal est d'un bleu clair ; mais ce qu'il a de singulier, c'est la figure d'un soleil bien marquée, brillante, & d'un blond doré, placée sur le haut du dos, proche de la tête : il a encore deux taches de la même couleur, proche de la queue, & trois autres taches noires sur la queue : il est armé d'aiguillons, tant sur le haut de la tête, qu'au dessous des nageoires : il en a deux autres sous le ventre, dont les pointes sont tournées du côté de la queue.

SOLEIL MARIN : on donne ce nom à une espece d'étoile marine qui a au moins douze branches, mais souvent bien davantage. *Voyez* ÉTOILE MARINE.

SOLEIL ou COURONNE DU SOLEIL : *voy.* HERBE AU SOLEIL.

SOLEN, genre de coquillage bivalve dont nous avons parlé sous le nom de *Coutelier* : on l'appelle aussi *Manche de couteau.* M. Adanson en donne trois especes.

SOLETARD, espece de terre savoneuse : *voyez* SMECTITE.

SOLITAIRE. Les Naturalistes donnent ce nom à dif-

férens animaux, tantôt à une espece de Dinde sauvage de l'Isle de Madagascar, tantôt, & plus communément au *Tænia*, espece de ver qui se forme dans les intestins, & qui est toujours seul de son espece : il se place dans le pylore & l'estomac, d'où il s'étend dans toute la suite des intestins ; & il en occupe toute l'étendue par sa longueur. *Voyez* au mot VER SOLITAIRE. Enfin, Goedard donne encore le nom de *Solitaire* à une mouche qui provient d'une chenille qui se nourrit de feuilles d'absinthe pendant qu'elles sont vertes. Quand elle se dispose à sa transformation, elle ronge la tige de l'Absinthe jusqu'au milieu, pour la rendre plus facile à fléchir, & pour se construire par ce moyen une demeure qu'elle se file elle-même.

SON, *Furfur*, est l'écorce des graines frumentacées, qui est enlevée par la trituration, & qui reste sur le bluteau : on s'en sert pour nourrir les animaux. Dans les années où la récolte n'a pas été abondante, on ne sépare pas quelquefois le son de la farine ; & les pauvres gens se contentent du pain fait avec cette farine, qui est beaucoup plus lourd & moins nourrissant.

En Médecine, on fait usage du son pour les maladies de la poitrine & pour les rhumes invétérés. On fait une eau de son, qu'on boit tiede : elle convient aussi en lavement & en cataplasme, avec l'urine & la bierre, pour appaiser les douleurs de la goutte. Les Maréchaux font boire aux chevaux de la décoction de son, pour les rafraichir : c'est ce qu'ils appellent *Eau blanche*. Les Anciens donnoient au Son le nom de *Bran*. Les Teinturiers s'en servent quelquefois pour donner de la consistance à leur teinture.

SONTO ou SONLO, espece de Thé, qui est fort estimée, sur-tout des Hollandois qui en transportent beaucoup de Canton à Batavia. *Voyez* THÉ.

SORBIER : *voyez* CORMIER.

SORCIERE. Les Bretons donnent ce nom à une espece de *Sabot*, petit coquillage univalve. M. d'Argenville dit que c'est un Limaçon de mer à bouche applatie, ombiliqué, d'une couleur cendrée, tiquetée de brun.

SORGO, ou GRAND MILLET : *voyez* au mot MILLET.

SORMET, eſpece de gondole, coquillage univalve dont M. Adanſon fait un genre. Cet Auteur eſt le premier qui ait parlé de cette eſpece de gondole : il l'a trouvée au Sénégal, ſur les bords du Niger, près de l'embouchûre. Le Sormet vit de l'eau de la mer, enfoncé d'un à deux pouces dans les ſables. Rien, dit M. Adanſon, ne reſſemble davantage à un ongle, que la coquille du Sormet. *Voyez* Planche premiere, N° I de l'*Hiſtoire des coquillages du Sénégal.*

SORRAT, poiſſon de mer cartilagineux, que Rondelet met dans le rang des chiens de mer : on le nomme *Lamiole* à Rome. *Voyez* CHIEN DE MER.

SORY, *Terra vitriolica cinerea*, eſt une eſpece de terre ou pierre vitriolique, d'un gris clair, quelquefois un peu foncé. Cette matiere eſt poreuſe, peu dure, d'une odeur de ſuie, d'un goût ſtyptique vitriolique : elle tombe facilement en efflorescence. Cette ſubſtance eſt à peine connue des Naturaliſtes de l'Europe. Les Egyptiens prétendent qu'elle eſt la matrice du Calchitis ou Colcothar naturel.

Les Droguiſtes du Caire, chez qui l'on trouve le Sory, diſent que cette matiere ſe rencontre dans les mines de chypre, d'Egypte & de la Libie, même en Eſpagne : c'eſt un deſſicatif & un aſtringent.

SOUCHET, *Cyperus*, plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : nous ne ferons mention ici que de celles qui ſont d'uſage.

1°. Le SOUCHET LONG ODORANT; *Cyperus longus odoratus*, eſt une racine longue, menue, genouillée, tortueuſe, garnie de pluſieurs nœuds, en forme d'olives, & de fibres capillaires, difficile à rompre, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'un goût ſuave, un peu âcre, aromatique, d'une odeur de nard. Ce Souchet croît en Provence & en Languedoc; & c'eſt de-là qu'on nous l'apporte ſec.

La plante qui produit cette racine, naît auſſi abondamment dans les prairies d'Etampes & du petit Gentilly. De ces racines ſortent des feuilles graminées, ſemblables à celles du porreau, mais plus longues & plus étroites. La tige de cette plante croît à la hauteur de deux pieds, droite, ſans nœuds, triangu-

laire, remplie de moëlle blanche, portant en sa sommité des feuilles disposées en étoiles, & placées au dessous des épis de fleurs qu'elles surpassent en longueur. Ces bouquets sont amples, épars & comme flottans sur le sommet de la tige : ils sont composés d'épis ou de têtes écailleuses, garnies de fleurs à étamines sans pétales. Des aisselles des écailles naissent les pistilles qui se changent ensuite en graines triangulaires, dures, & revêtues d'une écorce noire.

2°. Le SOUCHET ROND DU LEVANT, *Cyperus rotundus Orientalis*, est une racine de la grosseur d'une aveline, raboteuse, striée, grisâtre en dehors, blanchâtre en dedans; plusieurs racines sont attachées à la même tête, & y pendent comme par des filets : elle a presque le même goût & la même odeur que le Souchet long. La plante a les feuilles, les fleurs & les graines semblables à la précédente : elle vient en abondance le long du Nil; & dans les marais de l'Egypte : on la trouve aussi en France.

3°. Le SOUCHET D'AMÉRIQUE, ou RACINE DE SAINTE-HELENE, *Cyperus Americanus*, est une racine assez longue, grosse comme le pouce, pleine de nœuds, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût aromatique, mais d'une odeur foible : on l'apporte séche du Port Saint-Hélene, qui est dans la Province de la Floride en Amérique, où elle naît. Dans les lieux humides, elle pousse quand elle est dans la terre des rameaux qui s'étendent sur terre, & qui portent des feuilles larges & vertes.

Les Espagnols coupent les nœuds de cette racine; & les ayant arrondis & percés, ils en font des chapelets. Ces nœuds étant desséchés, deviennent ridés & durs comme de la corne. Cette racine est apéritive, & propre pour les douleurs de l'estomac.

Les racines des Souchets, longs & ronds, atténuent & divisent les humeurs, levent les obstructions, excitent les urines & les regles, fortifient merveilleusement l'estomac affoibli par le relâchement des fibres, & remédient à l'hydropisie qui commence. C. Hoffman les recommande dans les maladies de la poitrine accompagnées de toux. Ces racines, mises en poudre avec la

fleur de la lavande, à la dose d'un gros, font sortir le fœtus & l'arriere-faix.

Ces racines ne sont odorandes que quand elles sont séches : les meilleures viennent d'Egypte ; les Parfumeurs les macerent dans le vinaigre, & les font sécher pour les réduire en poudre, dont ils font des parfums : on en fait entrer dans la composition de l'eau de miel de Londres.

La graine de Souchet long enivre, comme l'yeble, lorsqu'on en mange avec le ris, dans lequel elle se trouve souvent mêlée en Italie.

4°. Le SOUCHET SULTAN, *Trasi Italoruum.* Ses racines sont des fibres menues, auxquelles sont attachés des tubercules charnus, gros comme les plus petites noisettes, ronds, relevés d'une espece de petite couronne comme les nefles, couverts d'une écorce ridée, assez rude, jaunâtre ou rousse, ayant la chair blanche, ferme, d'un goût doux. Les feuilles de cette plante sont arondinacées, semblables à celles des autres Souchets ; ses tiges sont hautes d'un pied & demi, triangulaires ; ses fleurs sont ramassées en tête jaunâtre, entre des feuilles à écailles, disposées en maniere d'étoiles ; les graines sont triangulaires. Cette espece de Souchet croît aux lieux humides dans le Veronois, dans la Sicile, & autres pays chauds : on estime sa racine pectorale, adoucissante, résolutive, propre pour la dyssenterie, pour les ardeurs d'urine. Lémery dit qu'elle est bonne pour exciter la semence, étant mangée ou prise en décoction.

A l'égard du *Souchet des Indes*, appellé *Curcuma*, *voyez* TERRA MERITA.

SOUCI, *Calendula*, plante dont on distingue plusieurs especes.

1°. Le SOUCI DE JARDIN, *Caltha vulgaris* : sa racine est branchue, longue & fibreuse ; ses tiges sont menues, un peu anguleuses, velues, rameuses, fongueuses, laissant quelque viscosité aux doigts quand on les touche ; les feuilles sont sans queue, oblongues, étroites vers la base, grosses, velues, verdâtres, d'une saveur & d'une odeur forte ; ses fleurs naissent aux sommets, belles, grandes, rondes, radiées, de couleur

dorée, d'une odeur un peu forte & assez agréable : leur disque est composé de plusieurs fleurons, & la couronne de demi fleurons, portés sur des embryons qui se changent en des capsules courbes, bordées d'un feuillet, & remplies d'une graine oblongue. On cultive cette plante dans les jardins, pour l'agrément de ses fleurs, qui sont d'usage en Médecine, ainsi que les feuilles.

2°. Le SOUCI DE VIGNE, ou le SOUCI SAUVAGE, *Caltha arvensis* : il ne differe du précédent, que parce-qu'il est plus petit : il croît naturellement dans les terreins de vignobles.

3°. Le SOUCI d'EAU OU DE MARAIS, *Caltha palustris, aut Populago* : il croît dans les marais, aux bords des ruisseaux, & autres lieux aquatiques ; sa racine est fibreuse & blanchâtre ; ses feuilles ressemblent à celles de la petite Chelidoine, mais elles sont quatre fois plus grandes & de plus longue durée, lisses, vertes & peu crenelées : il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'un pied, rondes, rameuses, portant des fleurs à plusieurs feuilles, disposées en rose & d'un beau jaune : il leur succede des fruits, composés chacun de plusieurs gaînes recourbées en bas, entassées en tête, & disposées en étoile; chaque gaîne contient plusieurs semences, qui sont ordinairement un peu longues.

Les feuilles de Souci sauvage, comme l'observe M. de Tournefort, sont ameres, fétides, & rougissent légérement le papier bleu. Si on les brûle lorsqu'elles sont seches, elles fusent un peu comme le nitre. Ces plantes sont apéritives & résolutives ; elles guérissent la jaunisse, provoquent les regles & facilitent l'accouchement : on les met au nombre des alexipharmaques. La décoction des fleurs de Souci dans du lait ou de la bierre, est, selon J. Ray, très en usage en Angleterre, pour chasser la petite vérole : cette plante est bonne contre la peste, ainsi que le vinaigre de fleurs de Souci.

SOUDE, *Soda*, plante dont on distingue nombre d'especes. Nous décrirons ici les deux especes les plus en usage dans les Arts & dans la Pharmacie.

1°. La GRANDE SOUDE OU SALICOTE, ou la MARIE VULGAIRE, *Kali vulgare*, est une plante qui croît dans les pays chauds, proche de la mer. On la seme aussi

exprès aux environs de Montpellier : sa racine est ferme, fibreuse & annuelle ; elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds quand elle est cultivée, & d'un pied & demi quand elle ne l'est point : elle s'étend au large, sans épines, & se divise en des rameaux longs, droits, assez gros, rougeâtres ; ses feuilles sont longues, étroites, charnues, finissant en pointe, pleines de suc ; ses fleurs, qui naissent le long de la tige, sont à plusieurs feuilles, de couleur jaunâtre : il leur succede des fruits arrondis, membraneux, & contenant chacun une semence noirâtre, luisante, semblable à un petit Serpent roulé en spirale.

2°. La Soude Salicote, ou la Marie épineuse, *Kali spinosum* : elle naît aussi dans les pays chauds, sur les rivages sabloneux de la mer, le long des lacs salés, quelquefois même dans les champs éloignés de la mer. Semée dans les jardins, elle dégénere un peu, & devient moins épineuse ; elle differe de la précédente par ses tiges grosses, fort succulentes, d'un verd brun, & garnies de feuilles longues, étroites, épaisses, empreintes d'un suc salé, terminées par un aiguillon roide & piquant : ses fleurs, qui paroissent vers l'arriere saison, naissent dans les aisselles des feuilles ; elles sont petites, & de couleur verte : il leur succede des fruits épineux, dont la graine est mûre en automne.

La Soude a un goût salé, & contient beaucoup de sel : elle est apéritive, diurétique, propre pour la gravelle, pour les vers & les obstructions ; il faut cependant éviter d'en donner aux femmes grosses, & à ceux qui ont des ardeurs d'urine, ou une disposition inflammatoire dans la vessie. Cette plante convient extérieurement pour les maladies de la peau.

On la seme & on la cultive pour en faire la Soude en pierre, appellée en françois *Salicote* ou *Alun Catin*. Pour la préparer, on coupe l'herbe quand elle est en sa parfaite grandeur, & on la laisse sécher sur la terre, puis on la met brûler & calciner en de grands trous faits exprès dans la terre & bouchés, en sorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le feu. La matiere se réduit non-seulement en cendres ; mais comme il y en a beaucoup, qui contient, dit Lémery, une bonne quan-

tité de sel, & qu'elle est calcinée pendant long tems, par un feu de réverbere (qui vient de la plante elle même) allumé dans le fourneau souterrain, ses parties s'unissent & s'accrochent tellement les unes aux autres, qu'il s'en fait une espece de pierre fort dure, qu'on est obligé de casser avec des marteaux ou avec d'autres instrumens, pour la retirer de dedans les trous quand elle est refroidie. Cette matiere, qui est un mêlange de beaucoup de sel & de terre, est cette masse saline dont on se sert pour faire le savon, la lessive & le vetre. On tire un sel fixe de la *Pierre de Soude*, qui est caustique, & qui sert aussi à faire des pierres à cautere, & plusieurs autres préparations Chymiques. La propriété qu'a ce sel, de s'unir avec l'huile pour en former un savon, rend raison de son effet, lorsque les Blanchisseuses l'emploient pour dégraisser le linge sale.

La meilleure Pierre de Soude, est celle qui vient d'Alicante: elle se tire d'une espece de Soude herbacée, appellée dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, *Kali Hispanicum, supinum, annuum, sedi minoris folio.*

La Pierre de Soude nous vient en balles, du poids de six à huit quintaux: elle a une couleur grise bleuâtre, & est poreuse comme la Ponce grise. Plus cette sorte de Soude incinérée a subi l'action du feu, plus elle imprime à la langue une saveur caustique, & plus elle s'imbibe de l'humidité de l'air. Nous avons observé qu'ayant fait battre dans la rue, & par un tems couvert, une balle de Soude qui pesoit 850 livres, l'ayant pesée étant en poudre grossiere, elle donna 863 livers, & une autre fois elle avoit augmenté de 19 livres: par ce moyen on ne sera jamais la dupe de la poussiere qui s'exhale, quand on pulverise en plein air la Pierre de Soude; & il faut que l'on ait prévu cet inconvenient, car tous les Débitans de Soude la font piler à l'air libre. Il faut aussi avouer que l'Ouvrier ne pourroit travailler long tems, s'il faisoit cette opération dans un lieu clos.

SOUDE BLANCHE. On donne quelquefois ce nom à la cendre de *Roquette* ou au *Natron*. Voyez *ces mots.*

SOUFLEUR ou MARSOUIN, poisson cétacée, dont

nous avons parlé au mot *Baleine*, & à l'article *Marsouin*.

SOUFRE, *Sulphur*, substance solide, inflammable, liquefiable, & susceptible de crystallisation, quand par le refroidissement, elle passe de l'état de fluide à celui de solide. Le Soufre differe des bitumes, proprement dits, en ce qu'étant exposé sur le feu, dans des vaisseaux fermés, il commence par se liquéfier, ensuite il se sublime en une poudre brillante plus ou moins jaune ; à feu ouvert il s'enflamme facilement, & produit une flamme bleue, qui exhale une vapeur acide, fort âcre au goût, & qui suffoque ou étouffe tout ce qui a vie. Cette substance minéralise les métaux & les demi-métaux ; elle se consume entiérement dans le feu.

Le Soufre se trouve tout formé sous différentes formes, & dans des états bien différens ; tantôt il est vierge ou natif, transparent & de diverses couleurs. Celui de Styrie & de Quito est rouge ; celui des Indes, d'Afinde en Hongrie, de Bex dans le Canton de Berne, est d'une couleur citrine ; celui de l'Archipel est demi transparent. Les Negres en vont ramasser à la bouche de la soufriere, à la Guadeloupe en Amérique, qui est de couleur jaunâtre, souvent opaque. Les Soufres natifs de Rome, d'Ancône, de Mareme & de Sicile, sont rarement bien transparens. On trouve aussi du Soufre natif, mais en filets, dans les fentes des terres où il y a des Volcans ; on le trouve en fleurs, & imitant la forme des épis, dans les Eaux Thermales d'Aix-la-Chapelle, de Tivoli. Quelquefois le Soufre est impur, c'est-à-dire mêlé à de la terre ou de la pierre ; on le nomme alors *Soufre Minéral* : il est, ou jaunâtre, ou verd, ou noir.

On présume qu'il n'y a point de Soufre pur, d'une formation primitive, en ce qu'on le trouve comme crystallisé & formant des couches, près des endroits où il y a, ou des Eaux Thermales, ou des Pyrites, ou des Charbonnieres, ou des Bitumes, ou des Volcans, &c.

Le Soufre est une combinaison de l'acide vitriolique avec le phlogistique : plus le soufre est pur, plus il est beau & transparent ; au contraire, plus il s'y trouve d'hétérogenéités, plus il est grossier & opaque. *Voyez*

notre *Mémoire, lû à l'Académie des Sciences, en 1760, sur les Pyrites & la vitriolisation.*

Nous avons dit que le Soufre est très souvent la matiere qui minéralise les substances métalliques : c'est lui qui leur donne ces belles couleurs de gorge pigeon qu'on y remarque ; on le trouve dans le Cynabre. Il y a des cas où ce Minéral est nuisible à la réduction des Métaux ; mais communément il est utile qu'il s'y trouve, en ce qu'il facilite la formation de la matte dans la fonte : il se trouve aussi dans l'Arsenic rouge, dans l'Orpiment, & abondamment dans la Pyrite, d'un jaune pâle. Voici une des manieres dont on retire une partie du Soufre des Pyrites. Les Ouvriers forment, avec les Pyrites, des quarrés longs, qu'ils arrangent sur un lit de bois : ils entourent aussi le bois de Pyrites prêtes à s'enflammer par le contact humide de l'air : on ménage l'inflammation par le secours de l'eau. Ces tas de Pyrites sulfureuses brûlent pendant trois mois ; au bout des quinze premiers jours, la mine s'amollit & le Soufre coule, & s'assemble dans des trous qu'on a ménagés exprès dans le milieu du tas. On retire le Soufre fondu avec un grand instrument fait en cuiller. Dès que le Soufre est retiré de la Pyrite, soit par la fusion, soit par la combustion, soit par sa décomposition en vapeurs, alors la vitriolisation se forme dans le tas qui reste, & par ce moyen on retire adroitement les produits de la Pyrite : *voyez ce mot.*

Nous avons donné, dans le deuxieme Volume de notre *Minéralogie*, un détail assez circonstancié, de la maniere dont on retire le Soufre, en Italie, des terres & pierres qui en contiennent ; du procédé usité à Marseille pour purifier, mouler & sublimer le Soufre. Toute cette opération consiste à renfermer dans des pots, la pierre de Soufre qu'on a ramassée au pied de la Solfatare : ces pots sont surmontés ou emboités dans une file d'autres pots, ce qui forme une espece de tuyau ; dès que le feu donne, le Soufre, faute d'air, ne s'embrase pas, mais il monte dans l'état de vapeur, puis se condense, dans le vase qui sert de récipient. On retire le Soufre de ce vase, dont les cercles de fer se démontent aisément ; voilà le *Soufre impur de la solfatare* : on l'envoie à Ancône, où on lui fait subir une nouvelle fu-

ſion, &c. On le laiſſe coaguler, alors il eſt en beaux morceaux jaunes, luiſans & friables; tel eſt le Soufre qu'on apporte par cargaiſon à Marſeille & ailleurs, pour l'uſage de l'artillerie. On fait liquefier pour la troiſieme fois, ſur un feu doux, ce Soufre, dans de grands pots évaſés; & lorſqu'il eſt en fuſion, on en prend par cuillerées, qu'on verſe dans de grands moules de bois de buis fendus en deux, ou dans de petits moules de roſeau, fendus en quatre; dès qu'ils ſont pleins, on les trempe dans l'eau, on ouvre les moules: c'eſt ainſi que ſe forme le Soufre en canon. Il reſte dans les vaiſſeaux, un Soufre impur, dont on tire, au moyen d'une longue file de vaiſſeaux fermés, le Soufre en fleurs. Le *caput mortuum* qui reſte dans le vaſe inférieur de cette derniere opération, eſt ce que l'on diſtribue dans le commerce, ſous le nom de *Soufre vif*. Le Soufre ſert aux Bonnetiers, aux Gaziers pour blanchir les étoffes de laine & de ſoie: on s'en ſert encore pour ſoufrer les tonneaux de vin: il eſt la baſe de la poudre à canon; il entre dans les feux d'artifices; il eſt, dit-on, propre pour l'aſthme, pour chaſſer la galle & l'air peſtilentiel.

SOUFRE VÉGÉTAL: *voyez au mot* Pied de Loup, *à la ſuite de l'article* Mousse terrestre.

SOULCI ou POU; c'eſt le plus petit des oiſeaux, dit Belon: il a les ſourcils noirs, & une eſpece de crête dorée ſur la tête; ſes plumes ſont jaunes; ſon corps eſt très petit, mais ſes jambes & ſes pieds ſont aſſez forts: il a l'humeur gaie, ſon chant eſt peu éclatant, il ne gazouille que peu ou point: il vit d'inſectes, fréquente les haies, ſe perche ſur les plantes potageres, où il mange les mouches qui s'y trouvent. Il paroît que c'eſt une eſpece de petit Roitelet; ſon bec eſt fort menu, & un peu crochu par le bout; ſa queue eſt fourchue comme celle des Meſanges bleues

SOULIER ou SABOT DE NOTRE-DAME. *Voyez* ce dernier mot.

SOURCE. *Voyez* au mot Fontaine.

SOURCICLE. *Voyez* Roitelet huppé. Peut-être que le *Soulci* eſt une variété de cet oiſeau.

SOURD ou MOURON: *voyez* Salamandre.

SOURDON,

SOURDON, coquillage bivalve, plus convexe & plus petit que la Palourde ; sa longueur est d'environ quatorze lignes, & sa largeur de dix. Cette coquille est cannelée longitudinalement à son extérieur, blanche & lisse en dedans, excepté au bord : cet animal lance & attire de l'eau par deux tuyaux très courts ; il s'enfonce peu avant dans le sable, cependant il en est couvert entiérement quand la mer s'est retirée : pendant son reflux, on connoît l'endroit où sont les Sourdons, par les trous qui paroissent au dessus d'eux ; mais mieux encore, par une infinité de petits jets d'eau qu'on voit paroître sur tout le terrein, à plus de deux pieds de distance. Ce coquillage a un mouvement progressif : *voyez* le *Mémoire de M. de Reaumur* ; dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* 1710, *pag.* 454.

SOURIS, *Mus*, petit animal du genre du Rat. La Souris, dit M. de Buffon, beaucoup plus petite que le Rat, est aussi beaucoup plus nombreuse, plus commune & plus généralement répandue ; elle a le même instinct, le même tempérament, le même naturel, & n'en differe guere que par la foiblesse & par les habitudes qui l'accompagnent. Timide par nature, familiere par nécessité, la peur ou le besoin font tous ses mouvemens ; elle ne sort de son trou que pour chercher à vivre ; elle ne s'en écarte guere, y rentre à la premiere alerte, & ne va pas comme le Rat de maisons en maisons, à moins qu'elle n'y soit forcée ; elle fait aussi beaucoup moins de dégât, a les mœurs plus douces, & s'apprivoise jusqu'à un certain point, mais sans s'attacher : comment aimer en effet ceux qui nous dressent des embuches ! plus foible, elle a plus d'ennemis auxquels elle ne peut échapper, ou plutôt se soustraire, que par son agilité, & sa petitesse même. Les Chouettes, tous les oiseaux de nuit, les Chats, les Fouines, les Belettes, les Rats même lui font la guerre ; on l'attire, on la leurre aisément par des appas, on en détruit des milliers ; cette espece ne subsiste enfin que par son immense fécondité.

Les Souris produisent dans toutes les saisons & plusieurs fois par an ; les portées ordinaires sont de cinq ou six petits ; en moins de quinze jours, ils prennent assez

de force & de croissance pour se disperser & aller chercher à vivre ; ainsi la durée de la vie de ces petits animaux est très courte, puisque leur accroissement est si prompt, & cela augmente encore l'idée qu'on doit avoir de leur grande multiplication. Aristote dit, qu'ayant mis une souris pleine dans un vase à serrer du grain, il s'y trouva peu de tems après cent vingt souris toutes issues de la même mere.

Ces petits animaux ne sont pas laids, ils ont l'air vif & même assez fin, l'ouie fort subtile. L'espece d'horreur qu'on a pour eux, n'est fondée que sur les petites surprises & sur l'incommodité qu'ils causent ; ces sortes d'animaux pissent très fréquemment, & leur urine exhale une fort mauvaise odeur. Toutes les Souris sont blanchâtres sous le ventre, & il y en a aussi de plus ou moins brunes, & de plus ou moins noires.

L'espece en est généralement répandue en Europe, en Asie, en Afrique, mais on prétend qu'il n'y en avoit point en Amérique, & que celles qui y sont actuellement en grand nombre, viennent originairement de notre Continent. Ce qu'il y a de vrai, c'est qu'il paroît que ce petit animal suit l'homme, & fuit les pays inhabités, par l'appétit naturel qu'il a pour le pain, le fromage, le lard, l'huile, le beurre & les autres alimens que l'homme prépare pour lui-même.

Les Rattes rousses qui sont les Souris des champs, peuplent aussi en abondance : elles font, ainsi que les Campagnols, un si grand dégât de bled en divers lieux, qu'elles mangent quelquefois en une nuit, tout le bled d'un champ qu'on est prêt à moissonner : c'est le *Mulot*, voyez *ce mot*.

M. Brisson a parlé, d'après Seba, de la Souris de l'Amérique ; elle a le museau pointu, les oreilles grandes & larges, & le corps couvert de poils d'un bai rouge clair.

Il est fait mention dans l'*Hist. gén. des Voyages*, d'une Souris à sonnette, plus grosse que nos Ecureuils ; sa tête a la forme de celle d'un Ours : le poil de son dos est brunâtre, & noirâtre sur les côtés : sa queue fait du bruit quand elle marche. Cet animal se nourrit de noix & de

glands : il habite communément sur les arbres : on vante beaucoup sa légéreté.

Entre les Souris de la Côte d'or, on en distingue une espece, dont la peau exhale une odeur de musc extrêmement agréable.

M. Anderson, (*Hist. Nat. d'Islande, p.224.*) dit que les Souris sont rares dans cette Isle, à cause du froid pénétrant & du défaut de nourriture, qui leur ôtent tous les moyens de subsister dans la croute mince de la terre qui couvre les rochers, & qui, outre cela, est remplie de soufre ; aussi y a-t-il quelques endroits, entr'autres le Cimetiere de Widoë où, lorsqu'on met des Souris, elles meurent sur-le-champ : ce lieu produit à peu près le même phénomene, que la fameuse grotte du Chien en Italie.

SOURIS DE MONTAGNE ou LAPIN DE NORWEGE. *Voyez* LÉMING.

SOURIS. Les Conchyliologistes donnent aussi ce nom à un coquillage univalve du genre des porcelaines ; sa coquille tire sur le gris, avec des points noirs à chaque extrémité, imitant les yeux de la Souris. *Voyez* PORCELAINE.

SOUTENELLE. *Voyez* POURPIER.

SOUTERRAINE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui vit d'hyssope : on en trouve, dit-il, autour de cette plante dans le tems qu'elle fleurit ; mais dès que l'on touche une feuille, cette chenille se jette en bas & entre dans la terre : elle se métamorphose en mouche.

On donne aussi le nom de *Souterraines* à l'espece de Guêpes, qui sont les plus communes & les plus incommodes. *Voyez* au mot GUÊPE.

SOYE, *Serica* : est le nom que l'on donne à cette substance soyeuse, que la Chénille du Pin, l'Araignée, & le Vers a soie filent pour différentes nécessités : *voyez* à chacun de ces mots l'histoire de ces sortes de soies On dit aussi *soie de Cochon* ; c'est une sorte de crin : *voyez* au mot POIL.

SPADON ou ESPADON : *voyez* à la suite du mot BALEINE.

SPARE, *Sparus*. Poisson de rivage à nageoires épi-

neuses, ressemblant à la Dorade par les écailles & par les ailerons ou nageoires; mais son corps est plus long, moins épais & plus plat ; son museau est pointu , ses nageoires sont jaunâtres , principalement celles du ventre , celles des ouies le sont moins : il a une tache noire sur la queue , la toile du ventre est noire. Le Spare entre dans les étangs marins avec la Dorade, où il fraie en été ; il vit en troupe , évite le froid, reste attroupé pendant l'hiver : au printems il fréquente souvent les rivages & mange ce qu'il trouve. Athenée dit que le Spare ou Sparaillon, a la chair tendre , qu'elle est agréable au goût, & qu'elle provoque l'urine ; étant bouillie elle facilite la digestion : mais étant rotie elle est indigeste ; d'ailleurs elle est plus molle que la Dorade : ce qui fait que celle-ci est beaucoup plus recherchée.

SPARGELLE, *Genistella herbacea* , plante ligneuse ou espece de petit genest, qui croît à la hauteur d'un pied & demi, poussant de petites branches molles , velues & frangées ; les feuilles sont oblongues , velues , & naissent l'une de l'autre, comme articulées ensemble; ses fleurs naissent à ses sommités ; elles sont petites , légumineuses & jaunes : il leur succede des gousses plattes, velues. La racine du Spargelle est rameuse : cette plante croît aux lieux montagneux & dans les bois : on l'emploie en fomentation ; ses fleurs sont détersives & apéritives.

SPATAGUS , espece d'*Oursin de mer*. Voyez *ce mot*.

SPATH ou SPAR, *Spathum* : est une pierre calcaire cristallisée sous différentes figures , ayant toujours les surfaces, unies , brillantes, d'un tissu feuilleté, de différentes couleurs, se divisant en morceaux qui gardent la même figure jusque dans la portion la plus petite de leurs fractures : variant pour la dureté & par la pesanteur spécifique, pétillant dans le feu & s'y réduisant en poussiere. Il n'attire pas si facilement l'humidité de l'air , & ne s'échauffe pas aussi promptement & aussi vivement que la vraie pierre à chaux. Le Spath ne se dissout point dans l'eau , mais il fait une effervescence des plus considérable avec les acides ; il est plus dur que le Gypse , sus-

ceptible du poli comme l'albâtre ; mais on n'en peut faire aucunes figures avec le ciseau, parcequ'il éclate trop.

L'on ne trouve les Spaths durs cristallisés, que dans les creux souterrains ; ceux qui sont tendres & colorés, sont communément l'indice du voisinage d'une substance métallique. La couleur du Spath dépend de la nature du métal qui est entré dans sa cristallisation. M. Bertrand dit que le plomb le rend jaune & cubique, le fer le rend rouge & rhomboïdal ; l'étain le rend noir & d'une figure quadrilatere, le cuivre le rend bleu ou verd, &c. L'on pourroit donc regarder les Spaths comme une espece de pierre à chaux entierement dissoute & cristallisée avec lenteur dans un fluide qui aura changé quelque chose à sa nature. Cette hypothese pourroit encore s'appliquer aux stalactites qui doivent aussi leur origine à la dissolution de la pierre calcaire ; mais il faudra nécessairement admettre une modification dans le dégré de dissolution ; ce qui, par le moyen de l'espece de fluide qui en est le véhicule, peut produire ou une sorte de décomposition, ou une nouvelle combinaison, enfin une différence dans la configuration des parties intégrantes, & la maniere d'être de ces corps. *Voyez* PIERRE DE CHAUX & l'article STALACTITES.

Nous disons que les Naturalistes distinguent plusieurs sortes de Spaths.

1°. Le SPATH GRAINELÉ, *Spathum arenaceum* : il est en petits cubes & fort léger, tant il est poreux : il y en a de différentes couleurs : on le trouve sous des lits de pierre à chaux.

2°. Le SPATH FEUILLETÉ, *Spathum lamellatum* : il se divise en lames tendres & qui s'égratignent facilement avec l'ongle, il accompagne quelquefois les mines d'argent & de cuivre ; souvent il se vitrifie dans le feu à raison du mélange qui l'accompagne. Il faut bien se donner de garde de confondre ce Spath avec le Gypse.

3°. Le SPATH RHOMBOIDAL, *Spathum rhomboidale* : il se divise toujours en rhomboïdes, il est fort vitreux dans ses fractures, compact, pesant, & communément opaque ; il y en a de diverses couleurs : on a observé

que c'est l'espece de Spath qui fait le moins brusquement effervescence avec les acides, & qui cependant étant calciné, acquiert le mieux la propriété phosphorique.

4°. Le SPATH CUBIQUE TRANSPARENT, *Spathum tessulare pellucidum* : il affecte de prendre une forme cubique, mais il est souvent un peu rhomboïdal, il est tendre, plus ou moins diaphane : on en trouve de verd, de jaune, de veiné, & sans couleur, il ne rend point les objets doubles, comme l'espece de Spath suivant.

5°. Le SPATH OU CRYSTAL D'ISLANDE, *Spathum cubicum Islandicum* : il est clair, transparent, un peu rhomboïdal. C'est à tort que M. de la Hire l'a confondu avec le Talc. Il se distingue de toutes les especes de Spath par la propriété qu'il a de faire paroître double tous les objets qu'on voit au travers; calciné dans un creuset, il y devient d'abord feuilleté, puis il pétille, se divise en rhomboïdes, répand une odeur urineuse, & acquiert pour lors la propriété de luire dans l'obscurité. M. Huyghens a expliqué la réfraction extraordinaire de ce crystal spathique. Les rayons de la lumiere, dit-il, souffrent dans cette pierre deux réfractions tout-à-fait particulieres : dans les autres corps transparens, il ne se fait qu'une réfraction, parceque les rayons qui tombent perpendiculairement sur leur surface passent tout droit sans souffrir de réfraction, les rayons obliques se rompent toujours : au lieu que dans le crystal d'Islande, les rayons perpendiculaires souffrent réfraction, parcequ'il est composé transversalement & horisontalement de diverses surfaces qui se touchent differemment, ce qui est cause, dit M. Bertrand, que les objets vus au travers de ce Spath diaphane, paroissent doubles.

6°. Le SPATH CRYSTALLISÉ EN GRAPPES OU SPATH DRUSEN, *Drusa Spathica* : on donne ce nom à des crystaux de Spath qui ont pris différentes figures, & qui se trouvent grouppés plusieurs ensemble sur une même base. On distingue le spath cristallisé transparent polygone & un autre qui est hexagone, ou en pyramides octaëdres, ou en decaëdres, ou en prisme tetradecaëdres, ou en crête de coq, ou en filets, comme de l'asbête; tou-

tes variétés qui peuvent provenir de l'équilibre des liqueurs au moment de la cryſtalliſation. M. Deſmarêts a fait des obſervations importantes ſur cette ſorte de Spath, qu'il a communiquées il y a quatre ans à l'Académie des Sciences.

On trouve de toutes ces eſpeces de Spaths en France : *voyez* notre Minéralogie, *T. I.* A l'égard du Spath gypſeux, nous avons cru devoir abolir ce nom qui ne ſert, ainſi que bien d'autres, qu'à embrouiller inutilement la ſcience de l'Hiſtoire Naturelle : le Spath gypſeux n'eſt qu'un *Gypſe :* voyez *ce mot.*

SPATH FUSIBLE, *Spathum viterum fuſibile.* Pour ôter toute confuſion ou mépriſe dans l'hiſtoire des Spaths, on devroit encore changer le nom de celui-ci, qui differe eſſentiellement des Spaths, par ſon excès de peſanteur ſpécifique ſur toutes les pierres communes, par ſa dureté, par ſon éclat vitreux, &c. Le Spath fuſible eſt compacte, ne fait point de feu avec l'acier, ne ſe diſſout point aux acides, mais entre en fuſion à un feu violent ; dans un feu ordinaire, il pétille, ſe gerce & s'éclate, mais il ne ſe calcine pas : eſt-il entré en fuſion, il bouillonne au feu comme le plâtre, & forme un verre qui a beaucoup de rapport avec celui des primes de pierreries : on voit que cette pierre a des propriétés qui lui ſont particulieres, & fort analogues au *Petunt-ſe des Chinois*, & à la *Pierre de Boulogne* : voyez *ces mots.*

Auſſi la ſingularité des produits que cette eſpece de pierre nous a donnés à l'analyſe, nous a-t-elle obligé d'en faire un genre particulier dans notre Minéralogie : nous l'avons déſignée ſous le nom de *Pierre mediaſtine cryſtalliſée :* voyez *T. I. p.* 186.

Le Spath fuſible eſt communément blanchâtre, & très ſouvent chargé de pyrites. Les Mineurs ne ſont pas fâchés de le rencontrer dans leurs fouilles, ou dans leur fourneau. *Voyez* MINES.

SPATULE ou ESPATULE, eſpece de Héron dont nous avons parlé au mot PALETTE.

SPEAUTRE : *voyez* FROMENT LOCAR.

SPERJULE, ou ESPARGOULE, *Alſine*, *Sperjula dicta major.* Cette plante, qui croît naturellement aux

environs de Paris, principalement dans les bois, sert à faire des especes de *Prairies artificielles.*

L'*Espargoule* s'éleve à la hauteur d'environ un pied : il part de sa racine plusieurs tiges, dont les unes sont droites, & les autres s'inclinent de côté & d'autre : ces tiges sont nouetises, & de chaque nœud sortent plusieurs feuilles qui entourent les tiges : ces feuilles sont longues, étroites comme celles du Caillelait : le haut de la tige, ainsi que les feuilles, sont chargés de poils très fins, & doux au toucher : les feuilles sont blanches, en rose : il leur succede des capsules à cinq loges qui contiennent des semences menues : la plante est annuelle.

Le *Sperjule* n'est point délicat sur la nature du terrein, pourvu qu'il soit un peu humide : on le seme en Mai, lorsqu'on se propose d'en ramasser la graine, & qu'on veut en fanner l'herbe ; mais on n'est guéres dans l'usage d'en faire du foin : il est plus ordinaire d'en répandre la graine sur le chaume de froment, immédiatement après la recolte. Quand la plante est élevée à une certaine hauteur, on la laisse paître par les bestiaux sur le champ même. Cet herbage est très nourrissant ; il faut le faire consommer de bonne heure ; car cette plante gêle fort aisément.

SPERMA CETI. *Voyez* au mot BALEINE, à l'article CACHALOT, celui du BLANC DE BALEINE.

SPERME DE GRENOUILLES, ou SPERNIOLE. *Voyez* à l'article GRENOUILLE.

SPET, *Sphyræna.* Poisson de mer qu'Artedi dit être du genre du Maquereau. A Livourne, & dans toute l'Italie, on lui donne le nom de *Luzzo marino.* Rondelet en distingue deux especes. Ils sont longs, & ont le museau pointu. Ils sont assez semblables au Brochet pour la figure : de sorte qu'à Rome & à Montpellier, ceux qui ignorent leur propre nom, les appellent *Brochets de mer.*

Le *Spet* de la premiere espece a le corps long & menu, le museau pointu & avancé, la machoire inférieure plus grande que la supérieure : elle finit en pointe, & reçoit celle de dessus. Ces machoires sont si bien jointes

ensemble, qu'on diroit qu'il n'y a aucune fente, quoiqu'elle soit grande ; car c'est un poisson goulu : le dedans de la bouche est jaune ; les dents sont fort aiguës, & courbées en dedans ; on en compte quatre à la machoire de dessus. Au milieu de la machoire de dessous se trouve une dent plus grande que toutes les autres : elle entre dans un trou qui est à la machoire supérieure. Ses yeux sont grands & précédés de deux trous : de la tête jusqu'à la queue est un seul trait, situé au milieu du corps, qui est fait d'écailles : le ventre est blanc, le dos tendre, & les ouies assez ouvertes ; la premiere des deux nageoires du dos a cinq aiguillons : sa chair est blanche, agréable au goût, dure & séche.

La seconde espece de *Spet* est semblable, dit Rondelet, au *Hautin-Harins* ; sa queue est en pointe, & finit par une queue qui s'élargit : sa chair & ses os sont transparens : il a par le milieu du corps un trait droit qui va des ouies jusqu'à la queue. Ce *Spet* est plus petit & plus blanc que le précédent : la toile de son ventre est noire, & il a au ventre une longue vessie pleine d'air.

SPHINX, nom donné à une Chenille. *Voyez son article au mot* CHENILLE, *page* 588, *Tome I de ce Dictionnaire.*

SPIAUTIER ou BEAUTER : nom donné au Zinc jaune d'Angleterre : *voyez* ZINC.

SPIC, nom donné à la grande *Lavande*. V. *ce mot.*

SPICANARD, ou NARD INDIEN. *Voyez* à l'article NARD.

SPIRÉE. *Voyez* BURKU.

SPODE, *Spodium*, nom donné à différentes substances. Le *Spode* des Modernes est l'ivoire brûlé : le *Spode en grappe* des Anciens Grecs est la tuthie : le *Spode* des Anciens Arabes étoit une cendre de roseaux brûlés : on l'appelloit *Antispode*.

SPONDYLE, coquillage bivalve, dit M. d'Argenville, qui ne differe de l'Huitre ordinaire que dans sa charniere, consistant en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament, disposés de façon que les ligamens de la valve supérieure sont reçus dans les cicatrices de l'inférieure, & que pareillement les boutons de cette der-

niere se logent dans les trous de la supérieure. Le ligament, qui est de nature coriace, se trouve entre les boutons & à la charniere qui est de deux valves.

SPONDYLE ou SPHONDYLE, *Spondylus seu Verticillus*, espece de Chenille très pernicieuse, & qui se métamorphose en un phalene de la grande espece. Cet insecte dans l'état de Chenille s'entortille comme un crochet autour des racines des plantes quelque âcres & ameres qu'elles soient. Divers Auteurs ont parlé de plusieurs *Chenilles Sphondyles*, en disant qu'elles sont de la grosseur du petit doigt, qu'elles ont la tête roussâtre, & le reste du corps blanchâtre, excepté quand elles ont pris leur nourriture, alors elles s'enflent & deviennent noires: elles ont six pieds. Ces chenilles ne peuvent guéres supporter l'air; elles languissent hors de terre, aussi les trouve-t-on toujours en terre. Il y en a une espece qui, lorsqu'on la blesse, jette une liqueur aussi noire que de l'encre.

SPONDYLES ou ARTICLES, *Spondylolithes*, nom que l'on donne aux articulations, ou jointures, ou vertébres fossiles de différens animaux. Toutes ces gravures herborisées que l'on remarque sur certaines cornes d'Ammon, sont les sutures de leurs concamerations: on leur donne le nom de *Spondyle*. Il y a bien d'autres sortes de *Spondyles*: on en voit d'orbiculaires, en zig-zag, d'arrondis, de comprimés, de pointus: on donne aussi le nom de *Spondyle* à une espéce d'Huitre pectiniforme. *Voyez* ci-dessus.

SPONTON, nom donné par quelques Marins au Poisson Narhwal, à cause de sa défense. *Voyez* NARHWAL, à la suite du mot BALEINE.

SQUATINE, Poisson qui tient le milieu entre les Chiens de mer & les Rayes: c'est ce que nous nommons *Ange*. Voyez *ce mot*.

SQUELETTE: on donne ce nom à la Charpente osseuse d'un animal quelconque. Nous avons donné au mot *Os* l'Histoire du Squelette humain. On dit aussi le squelette d'une plante, lorsqu'elle est desséchée & dépourvue de ses sucs & de son parenchyme. On trouve beaucoup de Squelettes de différentes especes d'a-

nimaux devenus fossiles, & même pétrifiés. M. J. Gesner a rassemblé la description que divers Auteurs ont faite des *Squelettes fossiles*, dans sa Dissertation *de Petrificatis*, *Chapitre XXI*, *page 68*, *édition de* 1759.

SQUILLE, Oignon. *Voyez* SCILLE.

SQUILLE, *Squilla*, espece de Cancre de mer & de riviere. Ceux de mer sont plus larges que ceux de riviere: on en distingue de plusieurs sortes qui portent des noms différens, dont nous avons parlé à chacun de leur article: *Voyez* CIGALE DE MER, &c. Nous ajouterons ici l'Histoire de la Squille Mante, & celle de la Squille de riviere.

La *Squille-Mante* a les bras fourchus: elle a un aiguillon à la queue: son corps est long comme celui d'une Sauterelle, menu, large vers la queue, couvert d'une croute mince, blanche & transparente: ses deux premiers bras sont longs, découpés en dedans comme une scie. Les premires dents sont petites; celles du bout sont si grandes, qu'on doit plutôt les appeller aiguillons. Cette Squille a deux cornes fort longues: près de leur bout sortent deux petites branches; il en a deux autres plus petites devant les yeux. Ses yeux sont larges & clairs; tout proche sont deux aîles longues & velues à l'entour: elle est pourvue de douze pieds. Les trois premiers de chaque côté ont au bout une grosseur comme une lentille, ronde & un peu plate: de cette grosseur sort un aiguillon crochu. Les trois autres pieds sont petits & menus: le reste du corps, après la tête, est couvert de dix tablettes inégales, dont les premieres sont petites & plus étroites: les autres sont plus grandes & plus larges: chaque tablette est garnie d'aiguillons tous de la même façon. Le bout de la queue est un os large, qui est entouré d'aiguillons: sur cet os il y a comme deux yeux peints: de la troisieme tablette sortent de chaque côté trois ailerons. Par toutes les autres parties cette *Squille* est semblable aux animaux du même genre: son corps est transparent; sa chair est molle, douce, délicate, & de bonne nourriture.

La *Squille de riviere* est un petit insecte qui a plusieurs

découpures sur le corps : elle ressemble à la *Chevrette* ou *Squille de mer* : elle a trois pieds de chaque côté : deux petits filets longs & menus forment sa queue : elle est de la longueur du doigt. Sa tête est longue & plate comme une lentille : elle a quatre cornes. Cette Squille, dit Mouffet, se retire dans les roseaux au pied des racines du Glayeul : elle s'accouple aussi promptement que la *Squille de mer*. Le mâle se prend par le bec avec la femelle, à la maniere des Cancres.

SQUINE ou ESQUINE, *China radix*, racine qui tire son nom du pays de la Chine, d'où elle a d'abord été apportée dans les Indes Orientales, & de-là dans toute l'Europe. On trouve chez les Droguistes deux especes de cette racine ; l'une est Orientale & l'autre Occidentale.

La SQUINE ORIENTALE, *China Orientalis*, est une grosse racine noueuse, genouillée, pesante, ligneuse, à tubercules inégaux, d'un brun rougeâtre en dehors, & d'un blanc rougeâtre intérieurement, un peu résineuse. Quand elle est recente elle a un goût un peu âcre & pâteux ; mais lorsqu'elle est séche son goût est terreux, & légerement astringent. Elle n'a point d'odeur : on choisit celle qui n'est point cariée. Elle naît d'une plante appellée *Smilax aspera Chinensis* : cette plante s'éleve d'une ou de deux coudées, quand elle n'est pas soutenue ; mais elle devient beaucoup plus grande, quand elle trouve de quoi grimper ou s'appuyer.

Ses sarmens sont ligneux, de la grosseur d'une paille d'orge, près de la terre : ils sont d'un rouge brun obscur, noueux de deux en deux pouces : les parties comprises entre les nœuds sont alternativement courbées & un peu réflechies : chaque nœud a quelquefois deux petites épines crochues, & opposées sur le même côté. De chacun de ces nœuds s'éleve une feuille mince, membraneuse, noirâtre, nerveuse, & deux vrilles qui servent à la plante pour s'attacher à tout ce qu'elle touche. De l'aisselle des queues de chaque feuille naissent des bouquets de fleurs ou de bourgeons : ces fleurs sont petites & au nombre de dix au même endroit ; d'un jaune verdâtre, disposées en parasols autour d'un embrion, qui en

grossissant devient un fruit. Ce fruit a la figure, la grosseur, la couleur & l'éclat de la Cerise : il est plus spongieux que charnu, d'un goût de Nefles : il contient cinq ou six semences de la grandeur d'une petite lentille, & d'une substance qui a l'apparence de la corne. Cette plante, dit Kæmpfer, croît dans le Royaume de la Chine parmi les caillous.

Des Marchands Chinois ont donné de la vogue, pour la premiere fois, à cette plante en 1535 : Ils la vendoient alors comme un spécifique contre les maladies vénériennes, bien plus efficace & moins génant que le remede de Gayac. Les Espagnols la vanterent tant sous cette qualité à l'Empereur Charles-Quint, que ce Prince en fit usage de son propre mouvement à l'insu de ses Médecins : d'autres Princes ne tarderent pas d'inviter l'Empereur de rendre sa recette publique. Au reste, on lui préfere, avec raison, l'usage du mercure, quand il s'agit de guérir les maladies vénériennes. Les Médecins de nos jours estiment la Squine propre à purifier le sang, & utile contre les tumeurs squirrheuses, la jaunisse & la goutte.

La SQUINE D'OCCIDENT, *China spuria nodosa*, est le *Jupicanga* de Pison. Elle semble être la même que la précédente, & n'en differe que par le lieu où elle croît : elle est un peu moins bien nourrie : sa racine est oblongue, noueuse, tubereuse, d'un roux noirâtre en dehors, & rougeâtre en dedans. On nous l'apporte de la nouvelle Espagne, du Pérou, du Bresil, & d'autres pays de l'Amérique.

STACTEN ou STACHTÉ : espece de myrrhe liquide : *Voyez* au mot MYRRHE.

STALACTITES, *Stalactites aut Lapides aquei* : elles sont composées de substances terreuses ou pierreuses, qui se sont formées dans l'eau, ou qui ont été chariées par ce fluide dans des cavités souterraines, y ont pris de la liaison, & s'y sont durcies sous différentes figures.

Ces concrétions, communément calcaires, & qui ne sont peut-être que des marbres parasytes, sont ou compactes, solides, & d'une surface continue, tels que les

Albâtres, les Stalactites proprement dites; ou friables & poreuses, telles que les incrustations : elles se forment par des progrés plus ou moins sensibles. Si l'on imagine des gouttes d'eau qui, par leur infiltration au travers des terres ou pierres poreuses, se sont chargées de molécules pierreuses (sans, pour cela, que leur transparence en soit entierement altérée), & qui ensuite ont été chariées avec une rapidité relative à leur fluidité, à leur pésanteur spécifique, & à la pente du sol, dans des canaux pratiqués par la nature entre des rochers & des souterrains, on aura une idée de leur formation.

L'eau en gouttes est le véhicule de ces parties pierreuses, mais elle s'en sépare facilement par l'évaporation : ces sortes de corps pierreux s'attachent intimement & toujours par *juxta-position*, aux parois des lieux abreuvés par l'eau; tantôt c'est aux voûtes des grottes, quelquefois aux parois des galeries de mines; tantôt ces concrétions s'adossent contre la pente d'une montagne ou d'une carriere, dont le sol est plus ou moins exposé à l'air libre; d'autres fois le suc pierreux (si on peut parler ainsi) s'attache & s'incruste sur des corps solides, prend de la consistance, différentes formes, & quelquefois différentes couleurs.

On peut trouver des Stalactites & des concrétions, de la nature de tous les corps que l'eau peut dissoudre ou par elle-même, ou par le moyen de quelqu'intermede, & qu'elle a chariés ensuite avec un *gluten* propre à les unir ensemble. Au reste, c'est peut-être moins à la nature du suc pierreux que nous devons la bizarrerie & la variété des figures qu'on remarque dans toutes les especes de concrétions dont nous allons faire mention, qu'à la différence des milieux dans lesquels ces sucs pierreux se sont congelés ou cristallisés, ainsi qu'à la rapidité de l'eau, à sa fréquence & à sa continuité.

On donne proprement le nom de *Stalactite* aux crystallisations rameuses qui ont la forme de quilles ou de culs de lampes pyramidaux & coniques avec une large base qui les attache au rocher en contrebas. Les *Stalactites*, comme nous venons de le dire, sont produites

par des eaux pierreuses, intercalaires, qui, dans les instans de leur infiltration souterraine, ont eu la facilité de produire des crystallisations de figure symmétrique : elles sont ordinairement composées de couches tantôt excentriques, & tantôt concentriques : leur dureté, leur degré d'accrétion, tout est dû au hasard. Les *Stalactites* qui se trouvent toujours suspendues aux voûtes souterraines, ont en général leur tissu plus ou moins blanc, fin & serré ; elles s'allongent par la même raison qu'elles grossissent, semblables en cela aux glaçons qui pendent des toits en hyver : quand elles commencent à se former, elles ne sont pas plus grosses qu'un tuyau de plume : la goutte en est la mesure : elles sont alors percées dans leur milieu, mais elles s'obstruent bientôt & se bouchent en partie.

Si les Stalactites continuoient à recevoir leur accrétion par ce tuyau, on pourroit appeller cette croissance *intus-susception*, quoiqu'elle ne fît que l'imiter ; & c'est cette apparence qui avoit induit en erreur Tournefort dans son systême sur la végétation des sucs pierreux. Mais que le creux des Stalactites s'obstrue ou non, c'est toujours par *juxta-position* qu'elles augmentent de volume, tant en longueur qu'en grosseur.

Les *Stalactites* ne montrent pas toujours, dans l'endroit de leurs fractures, des stries circulaires & unies ; elles sont composées d'aiguilles perpendiculaires à l'axe de la crystallisation, d'où elles vont en s'élargissant & en divergeant vers la surface, en laissant voir cependant leur progrès par des couches successives qui sont plus ou moins intimement appliquées les unes sur les autres : souvent la Stalactite s'allonge tellement, qu'à la fin sa pointe gagne le sol inférieur : il n'est pas rare d'en voir plusieurs dans des grottes, formant une colonade dont le coup d'œil est très agréable.

M. l'Abbé de Sauvages dit avoir remarqué que les Stalactites étoient, en toutes saisons, séches dans toute leur surface, à la réserve de la pointe où la goutte pendoit. Nous avons remarqué le même phénomene dans plusieurs grottes, tant en Angleterre & en Corse, qu'aux Pyrenées & aux Alpes ; ces grottes sont remplies de Sta-

lactites très longues, fort menues, & humides par la pointe : ces crystallisations nous ont toujours paru avoir été formées par le moyen des eaux intercalaires, peu chargées de suc pierreux, & il y a lieu de soupçonner que ces sortes d'eaux sont plus sujettes que les autres à faire varier les Stalactites de forme & de figure : nous avons observé aussi que les eaux qui contiennent beaucoup de molécules pierreuses, forment très promptement des Stalactites qui ne sont mouillées par le bout pyramidal que dans les premiers tems de leur accroissement ; & au contraire, toute la surface est mouillée lorsque le trou du centre est obstrué, & que la Stalactite prend plus d'empattement.

On nomme *Stalagmites* les concrétions protubérancées, c'est-à-dire, qui sont globuleuses ou mamelonnées comme des choux-fleurs ou des truffes : chaque mamelon est extérieurement, ou arrondi, ou inégal ; mais dans l'intérieur il est toujours composé d'aiguilles crystallisées & convergentes au centre par leur pointe. Ces concrétions globulaires, que l'on nomme aussi *Loupes pierreuses* ou *Stalactites en grappe*, sont plus ou moins grosses, dures, d'un grain fin & serré ; quelquefois elles imitent des groupes de crystaux informes ; tantôt elles sont transparentes, tantôt elles sont opaques.

Les *Stalagmites* ne sont pas indifféremment attachées ou à la voûte, ou sur les parois des grottes, à la maniere des Stalactites, mais presque toujours sur la base du sol ou plancher souterrain, c'est-à-dire, en contrehaut, ou à l'opposite des Stalactites, quoique formées également par l'eau qui tombe goutte à goutte. Les Stalagmites sont sujettes, comme les Stalactites, à grossir de jour en jour, & même à un tel degré, qu'elles remplissent bien-tôt l'espace où elles s'accumulent ; c'est de cette maniere que se forme l'Albâtre, qui est proprement une Stalactite, ou une Stalagmite : les taches irrégulieres qu'on y remarque quelquefois, ne proviennent que des gouttes colorées qui ont distillé par des routes séparées, & alternativement, &c. *Voyez* ALBASTRE.

Lorsque les sucs pierreux, propres aux Stalactites, viennent à couler, & à se coaguler en même-tems

contre les parois raboteux des cavités souterraines, ils forment alors ce qu'on nomme *congellation veineuse*: c'est l'Albâtre ondé: le plus beau se forme ainsi dans les grottes de Paros & d'Anti-Paros.

Si au contraire l'eau pierreuse, mais stagnante, arrose une multitude de petites plantes, il se formera une espece de crystallisation opaque, poreuse, & pleine de trous irréguliers; c'est ce que l'on appelle *Tuf*.

Enfin, si l'assemblage des particules terreuses non dissoutes, qui sont chariées par les eaux courantes, viennent à se déposer sur une substance végétale ou animale, on lui donne le nom d'*incrustation*.

Lorsque la concrétion pierreuse est creuse & en tubes rameux, on l'appelle *Osteocolle*: c'est ainsi que se font les incrustations à Etampes, à Albert, à Meaux, & dans les grottes du Hartz & des Monts Krapacks. On fait un grand cas en Allemagne de cette derniere sorte de concrétion qui pour l'ordinaire est sableuse: on l'emploie en médecine, quelquefois pour l'intérieur, mais plus souvent dans l'intention d'opérer la réunion des os rompus.

Les eaux même les plus limpides déposent encore d'une autre maniere les molécules terreuses dont elles sont chargées; il suffit de leur faire subir le degré d'ébullition sur le feu, aussi-tôt on verra se précipiter dans le fond de la chaudiere la substance terreuse & opaque, qui s'y amassera par couches; c'est ce que les Allemands nomment *Kessel-stein*, en françois, *Pierre de chaudron*.

On appelle *sediment*, *résidu* & *dépôt*, toutes les concrétions formées par la voie de la précipitation dans les grottes, les cavernes, les fissures des rochers, ou les galleries des mines.

On peut considérer les concrétions pierreuses qui se forment dans les eaux, soit stillantes goutte à goutte, soit courantes, soit stagnantes, ou par la couleur & par la transparence, ou par la figure, & par leur situation. On conçoit aisément, d'après ce que nous avons dit, comment se forment les *Guhrs* terreux & métalliques, & les *Flos ferri*, ou *Fleurs de fer*.

M. Guettard a publié un Mémoire sur les Stalactites, qu'on trouve inséré dans les *Mém. de l'Acad. des Scien-*

ces de 1754, & auquel nous invitons nos lecteurs d'avoir recours.

STAPHIS-AIGRE, ou HERBE AUX POUX, ou HERBE A LA PITUITE, *Staphis-agria* : plante qui croît aux lieux sombres dans les pays chauds, comme en Provence & en Languedoc, d'où la graine nous est apportée seche : on la cultive aussi dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur : on la seme au printems : elle demande une terre cultivée & arrosée, qui ne soit pas trop exposée au soleil du midi. Sa racine est longue, ligneuse & annuelle ; elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, ronde, velue & rameuse : ses feuilles sont grandes, larges, découpées profondement en plusieurs parties, vertes, ressemblantes à celles du Platane, attachées à des queues longues : ses fleurs naissent en été aux sommités & dans les aisselles des feuilles, composées chacune de cinq feuilles inégales, & disposées en rond ; d'un bleu foncé, semblables à celles du pied d'alouette, mais beaucoup plus amples ; la supérieure s'allonge sur le derriere, & reçoit dans cet éperon, l'éperon d'une autre feuille : aux fleurs succedent des fruits composés de trois ou quatre gaînes verdâtres qui renferment des semences grosses comme de petits pois, de figure triangulaire, ridées, rudes, unies étroitement ensemble, noirâtres en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût âcre, brûlant, amer, fort désagréable.

Cette plante est fort huileuse : sa graine est la seule partie d'usage en médecine ; on ne l'emploie qu'extérieurement, car son usage intérieur n'est pas sans danger ; puisqu'elle purge violemment par haut & par bas à la seule dose de douze à vingt-quatre grains. Elle échauffe & enflamme le gosier à un tel point, qu'elle fait craindre la suffocation ; c'est pourquoi on l'a abandonnée pour employer d'autres purgatifs plus doux. Quant à son usage extérieur, on en concasse un gros qu'on enferme dans un nouet, & que l'on suce pour faire cracher beaucoup de pituite dans le mal de dents, c'est pourquoi on l'appelle aussi *Pituitaire* : on pourroit également en faire la décoction & s'en gargariser la bouche : on s'en sert encore, comme d'un vulnéraire déterfif, pour

consumer les chairs baveuses des vieux ulceres ; mais son plus grand usage est pour faire mourir les poux : on en soupoudre les cheveux le soir, & l'on se bande bien la tête avec un linge ; la sueur de la tête s'impregne des qualités de la graine, & en peu de tems cette vermine est détruite.

STATICE, ou STATICÉE, ou GAZON D'OLYMPE, ou ŒILLET DE PARIS, ou HERBE A SEPT TIGES, *Statice* : plante qui croît aux lieux montagneux, un peu humides, peu éloignés de la mer & des rivieres : sa racine est longue, assez grosse, ronde, rougeâtre, ligneuse, vivace, & divisée en plusieurs têtes : elle pousse un grand nombre de feuilles longues & étroites, comme celles du *Gramen*, d'un verd de mer : il s'éleve d'entre elles des tiges hautes d'environ un pied, droites, sans nœuds, creusées, portant en leur sommet un bouquet sphérique de petites fleurs à cinq feuilles, blanches, disposées en œillet, & soutenues par un calice formé en entonnoir : ce peloton de fleurs est encore soutenu par un calice général écailleux : à chaque fleur succede une graine pointue par les deux bouts. Cette plante fleurit en été ; & comme ces fleurs ne s'ouvrent que les unes après les autres, elle reste longtems fleurie, même jusqu'à la fin de l'automne.

La *Statice* est estimée vulnéraire, & propre pour arrêter la dyssenterie : si l'on en sou-poudre les plaies, elle les mondifie, ainsi que les ulceres malins.

STÉATITES ou SPECKSTEIN : on donne ce nom à une pierre argilleuse, grasse au toucher & à la vûe, (Stéatites dérive du mot grec στέαρ qui signifie graisse ou lard) Les Naturalistes modernes systématiques regardent, pour ainsi dire, les noms de *Smectites*, de *Pierres ollaires*, & de *Stéatites*, comme synonymes : mais les Smectites se dissolvent presque dans l'eau comme du savon : c'est, à proprement parler, une *Terre* ou *Pierre savonneuse* : voyez *ce mot*. La Pierre ollaire est plus dure ; on en forme des vases sur le tour, avec des outils d'acier ; *voyez* PIERRE OLLAIRE. A l'égard de la Stéatite, ce que nous avons vu sous ce nom étoit tantôt du crayon rouge très gras, ou de la molybdêne

très fine, ou de la craie de Briançon marbrée, ou une terre cimolée rouge.

Plusieurs Auteurs, trompés par les propriétés extérieures de la Stéatite, ont confondu avec elle plusieurs autres pierres: c'est ainsi que Cardan l'a regardée comme une espece de pierre à rasoir; Pisaurens, comme une espece d'ophite; Burnet, comme une pierre huileuse & écailleuse, du genre des ardoises; Gesner, comme une sorte d'onix; Bruchman, comme une sorte de calcédoine grasse au toucher, & non transparente: Wormius a dit que c'est une espece de talc, & Bromel une pierre à chaux.

Le célebre M. Pott dit, dans sa *Lithogéognosie*, *p*. 278, qu'il a cherché à connoître à quel genre de pierres la Stéatite des Anciens devoit se rapporter; & il a reconnu par l'expérience, que les pierres ollaires, dont parlent Wallerius & Gronovius, la Smectite de Woltersdorf, la Serpentine & le Côme de divers Auteurs avoient beaucoup de rapports ensemble.

Par toutes les propriétés que nous fait voir la Stéatite, ou pierre ollaire, elle doit être rapportée au genre des argilles, puisqu'elle se durcit au feu, ce qui n'arrive qu'aux seules pierres argilleuses: l'unique chose en quoi elle differe de l'argille pure, ou de la terre à foulons, ou de la terre savoneuse, c'est qu'elle ne se délaie pas de même dans l'eau; mais d'ailleurs toutes ses qualités sont les mêmes, & il n'y a de différence que dans le degré de dureté: ainsi toutes les pierres tellement molles, qu'elles puissent être coupées au couteau, ou travaillées au tour, glissantes à l'attouchement, & sur-tout qui se durcissent au feu, appartiennent à l'espece des Stéatites, car ce sont-là ses vrais caracteres. Ainsi, à proprement parler, la Stéatite n'est autre chose qu'une pierre argilleuse, c'est-à-dire, une argille qui s'est durcie naturellement, jusqu'au point de ne pouvoir plus se délayer dans l'eau comme les argilles ordinaires. Au reste, la Stéatite est plus ou moins dure, & plus ou moins transparente: l'espece qui nous vient de la Chine est ordinairement plus claire; elle devient, ainsi que celle de la Suisse, plus compacte au feu, & plus propre à retenir l'eau: celle du territoire de Bareuth, appellée *Schmers-*

tein, reçoit plus aisément au feu des fentes, au travers desquelles l'eau transude dans la suite. Il y a donc bien peu de différence entre nos Stéatites de l'Europe, & celles de la Chine : on donne aux nôtres des noms tirés des usages auxquels on les emploie.

STÉCHAS, *Stæchas Arabica*, est un sous-arbrisseau haut d'une à deux coudées ; ses tiges sont ligneuses & quadrangulaires ; ses feuilles naissent deux à deux à chaque nœud : elles ont la figure de celles de la Lavande ; elles sont blanchâtres, âcres, & d'une odeur aromatique : les sommités des tiges soutiennent des épis ou têtes écailleuses, longues d'un pouce, surmontées chacune par un bouquet de feuilles en aigrette, blanchâtres, & fort serrées, d'entre lesquelles sortent des fleurs d'une seule piece, en gueules, purpurines ou bleues, disposées par quatre rangs le long de la tête : le pistile qui est attaché à la partie postérieure de la fleur, en maniere de clou, est environné de quatre embryons qui se changent en autant de graines arrondies & renfermées dans le fond du calice : la petite tête est couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

Toute la plante a une odeur aromatique & un goût âcre un peu amer : elle croît abondamment en Languedoc, en Provence, aux Isles d'Hieres, appellées par les Anciens Isles *Stecades*. Nous avons observé dans ce pays qu'elle se plaît dans les lieux secs & arides : c'est même delà qu'on nous apporte aujourd'hui les épis de Stéchas secs & garnis de leurs fleurs, pour l'usage de la Médecine : elles ne nous venoient autrefois que de l'Arabie. On choisit ces têtes écailleuses les plus nouvelles, odorantes & un peu ameres, car elles perdent, en vieillissant, leur couleur & leur odeur. Par la distillation, on retire du Stéchas fleuri une huile essentielle aromatique en assez grande quantité : c'est delà que dépend son odeur & son efficacité : on fait principalement usage du Stéchas pour les maladies des nerfs ; de plus il excite l'urine & les regles, & résiste au poison.

Il y a une autre plante que l'on appelle dans les boutiques, STÉCAS CITRIN, *Stæchas citrina angustifolia* : mais elle n'a ni la figure, ni les vertus de celle dont il est mention ci dessus.

STÉLÉCHITE, *Stelechites*, concrétion pierreuse que vendent les Droguistes en Allemagne : ce n'est qu'une espece d'*Ostéocolle* : voyez *ce mot*.

STELLION, espece de Lézard que l'on trouve en quelques endroits de l'Italie : il se rencontre sur-tout en Toscane, dans les maisons & dans des trous près de terre : les Italiens l'appellent *Stellione-Tarentole*. Ce Lézard chasse ordinairement les Araignées : il a sur le dos des taches étincelantes en façon d'étoile, d'où lui est venu le nom de *Stellion*. Il se niche pendant l'hiver dans les maisons aux coins des fenêtres & des portes. Ceux qui chassent les Stellions, ayant remarqué le trou où ils se retirent, lorsque le printems commence à venir, mettent au-devant certaines trapes de roseaux pour les prendre, & pour en avoir la peau, qui passe pour être bonne contre le mal caduc. Les Stellions changent de peau comme les Serpens : la morsure de cét animal, dit Lémery, épaissit les humeurs, & engourdit les sens. La Thériaque & les Sels volatils sont bons pour en opérer la guérison : on assure que la chair du Stellion excite la sueur, & résiste au poison.

STERCORAIRE, nom que l'on donne quelquefois au *Scarabée fouille-merde*, mais plus communément à la *Mouche des latrines*. Voyez *ces mots*.

STI-FISCH ou SCY, ou GRASEY, ou OFS : *voyez* à l'article MORUE.

STIGMATES : *voyez* ce mot à l'article INSECTES, & à celui de PLANTES.

STINC ou STINX : *voyez* SCINQUE.

STOCHFISCH ou STOSFICH, nom Hollandois, qui signifie *Poisson de Bâton* : c'est la Morrue desséchée, qu'on bat avec un bâton pour l'attendrir & la rendre mangeable : *voyez* l'article MORRUE.

STOPAROLE, *Stoparola* : oiseau du genre des *Bergeronettes* ou *Hoche-queues* : voyez *ces mots*.

STORAX CALAMITE & ENSARILLES : *voyez* au mot STYRAX.

STORMFINCK, oiseau aquatique de l'Isle de Fara, un peu plus grand que le moineau ; son plumage est gris & sans taches ; son bec est menu : cet oiseau va d'une vitesse extrême sur les eaux ; il annonce le gros tems &

la tempête. (*Ruisch de Avib. p.* 129.)

STRINCZA ou BOTRISSA, noms que l'on donne dans la Lombardie & dans l'Italie à un fort bon poisson de riviere & de lac, semblable à la Lotte ou à la Barbotte, & qui n'en differe que par la grandeur. Le peuple s'en nourrit dans tout le Milanès.

STROMBITES, *Turbinites*, sont des Coquilles fossiles, univalves, contournées en spirales moins profondes que celles des buccins: elles vont d'ailleurs en diminuant comme les Limaçons; enfin les Strombites sont plus longues, plus menues, & non renflées vers le milieu; Bertrand, *Dict. d'Orycthologie.*

STROMLING, espece de petit Hareng, très délicat, & d'un goût fort exquis, qui se trouve dans le Golfe Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables: *voyez* à l'article HARENG.

STROMATHÉE : c'est le même poisson que le *Fiatole*: voyez *ce mot.*

STRONGLES : *voyez* ASCARIDES.

STRUND JAGER : *voyez* l'article MOUETTE.

STYRAX ou STORAX, arbre dont nous avons parlé sous le nom d'*Aliboutier*: il croît dans la Syrie & la Cilicie, & fournit la précieuse résine connue sous le nom de *Storax Calamite.* Cette résine est brillante, grisâtre, assez solide, un peu grasse, s'amollissant sous les dents, composée de grumeaux ou de miettes blanchâtres, semblables à des amandes cassées, blanches, enclavées dans une résine grummeleuse, d'un goût résineux un peu âcre, assez agréable, d'une odeur de baume du Pérou, très pénétrante & suave. Quand cette résine est nouvellement cassée, ou que l'on en jette sur les charbons, elle se fond promptement sur le feu, s'enflamme dès qu'on l'approche d'une bougie allumée, & forme une lueur très claire. L'épithete de Calamite lui a été donnée, parcequ'on l'apportoit autrefois à Marseille de la Pamphylie enveloppée dans des roseaux.

Le *Storax stacté* est gras, comme mielleux, & on n'y reconnoît aucunes larmes blanches de ce même suc résineux.

On trouve dans les boutiques du *Storax en sarilles*, lequel n'est autre chose qu'une sciure de bois rouge mê-

lée avec un peu de Styrax liquide & de Storax ſtacté ; en cet état c'eſt le plus exquis des parfums réſineux : on le préfere même pour bruler au Storax pur ; mais on choiſit ce dernier pour l'uſage médicinal : on croit que c'eſt le véritable *Thus Judæorum* que les Mages préſenterent au Sauveur du monde.

Le Storax en larmes eſt plus pénétrant que le Benjoin : on l'emploie dans l'aſthme humoral : on le recommande à cauſe de ſa douce odeur, pour fortifier le cerveau, pour récréer les eſprit animaux, & pour en calmer les mouvemens déreglés : on l'emploie utilement dans les antidotes cordiaux & en fumigation. On en forme par liquation des tablettes ou paſtilles, pour parfumer les Egliſes. Les Chymiſtes tirent une teinture & des fleurs du Storax, comme ils font avec le Benjoin.

STYRAX LIQUIDE, *Styrax liquidus*, eſt le ſuc réſineux que les Arabes appellent *Mitia*, les Turcs *Cotterr-miza*, les Chinois *Roca malha*, & les Européens *faux Storax ſtacté*. Cette réſine eſt liquide, gluante, peu ou point tranſparente, d'un gris brun, d'une odeur forte de Storax ſolide, mais preſque déſagréable, d'un goût un peu âcre & aromatique : ce Styrax nous parvient rarement pur.

Il y a une grande diverſité de ſentimens concernant l'origine de cette ſorte de baume réſineux ; les uns veulent que ce ſoit une thérébentine compoſée, ou cuite avec de l'huile, du vin, &c. d'autres prétendent que c'eſt l'extrait fait par la décoction des parties de l'arbre du liquidambar. Cependant Jaques Petivier, Apotiquaire de Londres, & habile Naturaliſte, rapporte dans les *Tranſactions Philoſophiques de Londres*, nº. 313. que c'eſt le ſuc d'un certain arbre qui s'appelle *Roſa mallos*, qui naît à l'Iſle de Cobras, dans la Mer rouge, éloignée de trois journées de la Ville de Suez. On enleve, dit cet Auteur, l'écorce de cet arbre tous les ans : on la pile, & on la fait bouillir dans de l'eau de la mer, juſqu'à la conſiſtance de glu ; enſuite on recueille la ſubſtance réſineuſe qui nage deſſus ; pour la purifier, on la diſſout de nouveau dans de l'eau de mer, & on la paſſe : on renferme ſéparément dans de petits tonneaux cette réſine

ainsi purifiée, & le résidu épais qui reste après la purification : on transporte ces deux sortes de Styrax à Moka, célebre foire d'Arabie.

Ce parfum est beaucoup estimé chez les Orientaux qui en font grand usage. Le tonneau qui contient 420 livres, se vend depuis 180, jusqu'à 360 livres d'argent, selon la pureté du Styrax. Nous avons vu dans un vaisseau Turc un baril de bois de Styrax ; ce baril avoit été formé, à ce qu'on nous assura, du tronc de l'arbre qui produit le Styrax même. Il avoit deux pieds de diametre : c'étoit un tronc creusé longitudinalement jusqu'à l'épaisseur du fonds inférieur, le fond supérieur étoit fait de morceaux rapportés. Ce bois étoit peu dur, odorant, jaunâtre : on nous assura encore, que parmi les Orientaux on fait les sarcophages des grands avec cet sorte de bois.

Le Styrax convient sur les contusions, les plaies, & les ulceres externes, sur-tout les scorbutiques ; il est la base d'un onguent qui porte son nom, & dont on se sert fort heureusement dans les grands Hôpitaux, &c. pour empêcher la pourriture & pour prévenir le spacele : on le prescrit intérieurement quand il est purifié depuis quatre grains jusqu'à seize, pour déterger & guérir les ulceres internes.

SU. Nieremberg, *Hist. exot. L. IX. c.* 47. dit que c'est un animal qui habite proche des fleuves, & qu'on trouve chez les Patagons ; au premier aspect il paroît avoir quelque chose de la figure d'un Lion ; il a une espece de barbe au menton & aux joues jusqu'aux oreilles. Ses poils ne sont pas fort longs, il a la poitrine large, les reins ramassés, la queue large & longue comme celle de l'Ecureuil. Dans la Sibérie on se couvre de la peau de cet animal. Quand il prend la fuite, il porte ses petits sur son dos & les couvre de sa queue. On le prend avec ses petits dans des fosses que l'on pratique en terre, & qu'on couvre de branches d'arbres. Quand il est y tombé, il égorge ses petits, & il ne succombe sous les coups des Chasseurs, qu'après les avoir effrayés par des cris horribles qui portent au loin l'épouvante : on nomme aussi cet animal *Suruccaraté*.

SUCE-BŒUF. On donne ce nom à des oiseaux qui se trouvent en grand nombre dans l'Isle de Bifescha, près de

l'embouchure du Sénégal ; ils sont de la grosseur d'un merle, noirs, & ont le bec dur & pointu. Le Suce-Bœuf s'attache sur le dos des bestiaux, dans des endroits où leur queue ne le peut toucher, & à coup de bec, il leur perce la peau pour sucer leur sang. Si les Bergers & les Pastres ne veillent pas soigneusement à le chasser, il est capable à la fin de tuer l'animal le plus vigoureux. *Hist. Gén. des Voyag. L. 7. p. 416.*

SUCCIN ou KARABÉ. Nous avons déja parlé de cette substance au mot AMBRE JAUNE ; mais nous y avons omis plusieurs choses que nous allons suppléer ici. Cette matiere exposée à l'air libre, n'éprouve aucune altération ; elle n'en souffre point non plus dans l'eau : étant réduite en poudre, elle a une odeur assez agréable. On la fait entrer dans la composition du lut gras : on en fait des vernis d'une grande beauté, & particulierement le vernis de lacque. Le succin est susceptible du poli de l'agate ; c'est de tous les bitumes, celui qui ressemble le plus aux résines végétales ; mais il en differe essentiellement par des propriétés qui lui sont particulieres.

On assure que depuis quelques années il y a en Prusse un ouvrier nommé *Samuel Som*, qui a le secret, non-seulement d'éclaircir le Succin, mais encore de le teindre de toutes les couleurs, & même de le ramollir & d'y enfermer des insectes, pour en tirer bon parti en le vendant aux personnes curieuses de ces raretés.

On voit dans les Cabinets de quelques riches Amateurs, des morceaux de Succin élastique ; mais tout ce qu'on nous a montré sous ce nom, n'est qu'une gomme de prunier molasse, qui empâte la langue comme la gomme arabique. A l'égard du prétendu Succin liquide de Walachie, dont on se sert pour graisser les roues & les cuirs des harnois ; ce n'est qu'une pétrole jaunâtre épaissie.

Le Succin qui se retire de la mer, est toujours assez clair ; celui qu'on trouve dans les rochers, est couvert d'une croute grise, opaque & gercée ; celui qu'on tire de la terre a une enveloppe d'une saveur vitriolique.

Tout le Succin du commerce nous vient de la Prusse Ducale, où le droit de le retirer de sa miniere est regardé comme droit Régalien ou de la Couronne. On en a

aussi découvert ces années dernieres une abondante quantité en Saxe. Ce Succin est assez beau, & a fourni matiere aux Dissertations imprimées dans le *Recueil des Curieux de la Nature* : on en peut consulter l'extrait inséré à la fin de la *Pyrithologie de Henchel. Traduction franç. p.* 497. Cette Dissertation porte à croire que le Succin pourroit bien n'être formé que de la matiere inflammable & acide de la pyrite lumineuse & vitriolique.

Tous les vases, ustensiles & bijoux qu'on fait avec le Succin, par le moyen du tour, & qu'on polit ensuite, sont très recherchés en Perse, en Chine, en Turquie & chez les Sauvages, où ils sont estimés comme de grandes raretés. On prétend que quand ces bijoux se cassent, on les soude facilement, en enduisant d'huile de tartre l'endroit de la fracture, qu'on a un peu chauffée auparavant devant le feu. Nous avons vu un Prisme de Succin racommodé ainsi, sans qu'on pût s'en appercevoir. On dit que dans le Cabinet du Roi de Prusse, il y a un miroir ardent fait de Succin; il est, dit on, de la largeur d'un pied & sans défauts. Pour achever l'histoire du Succin : *voyez* au mot Ambre jaune. On peut aussi consulter quelques autres détails particuliers, qui se trouvent insérés à cet article dans notre *Minéralogie*, T. *II*.

SUCCISE ou MORS DU DIABLE : *voyez* à la suite du mot Scabieuse.

SUCET ou ARRÊTE-NEF : *voyez* Remora.

SUCEUR DE MIEL : *voyez* Colibri.

SUCRE DE ROSEAU : *voyez* Canne a sucre. Nous avons parlé du Sucre d'Erable à la suite du mot *Erable*; du Sucre de Bambou, au mot *Bois de Bambou*; & du Sucre de Bouleau, au mot *Bouleau*, &c.

SUCTOLT, *Scutatus orbis*, poisson de mer, de figure ronde, mis par Artedi dans le rang de ceux dont les nageoires sont cachées : on le nomme aussi Bufolt.

SUGGARDS : c'est le nom que les Habitans du Cap de Bonne-Espérance donnent à un Millepede, dont la morsure est aussi dangereuse que celle d'un Scorpion : les vignes y sont infestées d'une petite espece de Millepedes, difficile à trouver, parcequ'elle se renferme dans

une sorte d'enveloppe qui ressemble à la feuille de vigne flétrie. *Histoire des Voyages.*

SUGLACURU, Ver ainsi nommé chez les Maynas, & à Cayenne *Ver Macaque* : il prend son accroissement dans la chair des animaux & des hommes : il croît jusqu'à la grosseur d'une feve, & cause une douleur insupportable. On trouve cette espece de Ver assez rarement. M. de la Condamine dit avoir dessiné à Cayenne l'unique qu'il ait vu ; & il l'a conservé dans de l'esprit de vin. On dit qu'il naît dans la plaie faite par la piquure d'une sorte de Moustique ou de Maringouin ; mais jusqu'ici l'animal qui depose l'œuf, n'est pas encore connu, dit l'Académicien ci-dessus cité.

SUGUNTUS, nom que l'on donne au Pérou à l'espece de Corbeau du Mexique, nommé *Aura*. Voyez *ce mot*.

SUIE ou SUGE, *Fuligo*, substance volatile, inflammable, d'un roux noirâtre, d'un goût fort amer, & d'une odeur vappide, qui se trouve enlevée & condensée contre les parois intérieures des tuyaux de cheminées, sous lesquels on a brûlé du bois, &c. & dont elle est un des produits : on s'en sert en teinture & dans les onguens pour la teigne ou pour la galle invétérée : on en fait aussi avaler pour l'épilepsie.

SUIF, *Sebum*, est une des especes de *Graisse*. Voyez *ce mot*. Le Belier, la Brebis, le Mouton, de même que le Bœuf & le Cerf, produisent du suif.

SUINT ou LAINE GRASSE : *voyez* au mot LAINE.

SUISSE ou VANDOISE : *voyez* DARD.

SUMACH, *Rhus*, arbrisseau dont on distingue plusieurs especes ; les unes sont d'utilité ; les autres sont de curiosité.

Le SUMACH ORDINAIRE OU COMMUN, appellé le *Roux* ou *Roure des Corroyeurs*, est un arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un homme ; ses feuilles sont oblongues, velues, ailées, dentelées à leurs bords, rougeâtres, assez semblables à celles du Sorbier. Il naît d'entre les feuilles, aux sommités des branches, des fleurs ramassées en épi, de couleur blanche, composées chacune de fleurs disposées en rose. Aux fleurs succedent des baies presque ovales, membraneuses, ver-

lâtres, qui renferment une semence arrondie en forme de petite lentille de couleur rougeâtre. Ce fruit est d'un goût acide & astringent.

Ce Sumach croît dans les lieux secs & pierreux, sur les collines & aux environs de Montpellier. En Espagne, dans le territoire de Salamanque on cultive cet arbre avec autant de soin que la vigne, parceque les Habitans en font un commerce assez considérable. On coupe tous les ans ses rejettons jusqu'à la Racine; puis on les fait sécher pour les réduire en une poudre fine dont on se sert pour préparer les cuirs. Les Anciens s'en servoient au même usage. On employoit son fruit autrefois dans les cuisines, pour assaisonner les viandes : cela se pratique même encore chez les Turcs. C'est de la différence de ses usages qu'il a reçu différens noms : le *Sumach des Cuisiniers* est le fruit; le *Sumach des Corroyeurs* sont les feuilles & les branches, & le *Sumach rouge de Galien* est la graine du même arbrisseau.

Le SUMACH DES JARDINS ou de VIRGINIE se cultive dans les jardins où il s'éleve aisément, porte de beaux épis veloutés rouges; il fleurit de bonne heure. Aux fleurs succedent des fruits fort rouges, arrondis, pressés, qui contiennent chacun une semence applatie comme une lentille, d'un goût aigrelet : ses fruits sont rafraichissans : on en met macérer une grappe dans une pinte d'eau froide qu'on fait boire ensuite par verrées dans toutes sortes d'hémorrhagies : cette infusion est encore recommandée contre les descentes : les feuilles de Sumach pilées & appliquées sur le Panaris, résistent à la pourriture, & empêchent la gangrene.

Ces deux especes de Sumachs sont propres à garnir des remises & certaines parties des parcs; elles font un bel effet dans les bosquets d'été & d'automne. Il y a deux autres especes de Sumach de la Caroline, l'un à fruit noir, l'autre à fruit de couleur rouge orangé, qui peuvent aussi passer très bien l'hiver en terre.

Il découle, dit M. Duhamel, des incisions qu'on fait aux troncs des gros Sumachs, une substance résineuse qui paroît mériter qu'on essaie d'en faire un vernis analogue à celui de la Chine. Je crois, continue-t-il, que la décoction des grappes est employée à préparer les

étoffes pour quelques especes de teintures : au reste, ces grappes, bouillies dans le vin, calment l'inflammation des hémorrhoïdes.

Le bois de Sumach est fort tendre, principalement celui du Sumach de Virginie ; il est d'une très belle couleur verte, & de deux nuances qui sont assez agréables.

Il y a une autre espece de Sumach dont on se sert en teinture, sous le nom de *Redoul*. Voyez *ce mot*.

SURA : *voyez* au mot COCO.

SUREAU ou SUZEAU, *Sambucus*. Le Sureau est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes, qui different par la couleur de leurs fruits, & par leurs feuilles.

Les fleurs de Sureau sont rassemblées en ombelles. Chaque fleur est en rosette : il leur succede des baies sphériques, qui sont noires, dans certaines especes, & blanches, rouges ou vertes dans d'autres : les feuilles sont composées de grandes foliolles pointues, découpées & dentelées sur les bords, opposées deux à deux sur les branches : il y a une espece de sureau dont les feuilles sont profondément laciniées.

Les Sureaux sont de grands arbrisseaux très jolis, surtout dans le mois de Juin, quand ils sont chargés de fleurs : ainsi, ils sont propres à être employés à la décoration des bosquets de la fin du printems & de l'été. Il y a peu d'arbres qui soient moins délicats sur la nature du terrein : ils reprennent très facilement de boutûres, ainsi que tous les arbres qui ont beaucoup de moëlle. On sait que les jeunes branches de Sureau sont remplies de moëlles : leur bois est peu épais ; elles sont vertes d'abord, puis grisâtres ; elles peuvent servir à faire des sarbacannes. On ne trouve point de moëlle dans les gros troncs qui sont couverts d'une écorce rude, crevassée, de couleur cendrée : sous cette écorce il s'en trouve une seconde qui est verte & d'usage en Médecine. Le bois de Sureau est assez dur & liant ; il sert à faire différens ouvrages. Les Tourneurs en font des boëtes & des tabatieres, des peignes communs : après le buis, c'est un des meilleurs bois qu'on puisse employer à cet usage.

On fait un vinaigre aromatique avec les fleurs de Sureau, il est très agréable pour l'usage de la table, &

moins contraire à l'estomac que le vinaigre simple. On conseille la décoction des fleurs & des branches de Sureau pour déterger les ulceres, & pour faire des fomentations sur les parties affligées d'érésipelles. La fleur de Sureau infusée dans de l'eau, est excellente pour les coliques d'indigestion : son écorce infusée dans du vin blanc, est purgative & puissamment diurétique : l'écorce moyenne est spécifique pour la brûlure, l'inflammation des hémorrhoïdes & la goutte. On fait avec de la farine de seigle & les baies de Sureau, qu'on appelle dans les boutiques, *Grana actes*, des gateaux qui sont très estimés pour arrêter les diarrhées & les dyssenteries. On fait aussi un *rob* avec le suc de ce fruit. Le Sureau est depuis long-tems célebre en Médecine, même du tems d'Hippocrate. Martin Blokwitzius a écrit un Livre entier des vertus de cet arbrisseau, sous le titre d'*Anatomie du Sureau.* Il croît sur le Sureau une espece de champignon, que l'on appelle *Oreille de Judas*. Voyez ce que nous en avons dit à la la suite du mot CHAMPIGNON.

On donne le nom de petit Sureau à l'*Yeble : voyez ce mot.*

SURELLE : *voyez* OSEILLE.

SURMULET, poisson mis dans le genre des poissons à nageoires épineuses : on en distingue de plusieurs sortes.

Le *Surmulet barbu* a jusqu'à un pied de long ; il est orné de lignes dorées depuis la tête jusqu'à la queue. On apperçoit au travers de ses écailles, une couleur pourprée : ces écailles sont grandes, découpées à l'entour, & placées de travers ; elles tombent aisément. Ce poisson a le dos & la tête voutés, les yeux rouges, la bouche petite & sans dents ; au bout de la mâchoire inférieure, pendent deux filets blancs & mols : il a deux nageoires dorées près des ouies, & deux autres blanches au dessous ; il en a une autre proche de l'anus, & deux au dos ; sa queue est rouge. Le Surmulet barbu a le passage du gozier petit ; il a quatre ouies de chaque côté. Il se corrompt facilement ; ce qui fait qu'on ne le transporte gueres loin de la mer.

Rondelet dit que les Surmulets barbus se prennent sur

les rivages, & que les nonbarbus se prennent en haute mer : leur chair est estimée.

Les *Surmulets d'étang* habitent toujours dans la fange ; leur chair sent la bourbe. Ils sont plus grands que ceux de mer, & n'en sont pas pour cela meilleurs ; mais leurs écailles tiennent davantage, & leurs traits dorés sont plus éclatans.

Le *Surmulet de mer ordinaire*, est plus grand que le Surmulet barbu ; ses écailles sont plus épaisses & plus adhérentes à la peau : il a aux côtés trois ou quatre lignes dorées, & les nageoires qu'il a sur le dos sont d'un jaune mêlé d'un beau vermillon. Ce Surmulet ressemble beaucoup au Surmulet d'étang.

Le Surmulet sans barbillons est l'*Imbriaco*.

SURMULOT. Cet animal, qui n'est connu que depuis quelques années, a été nommé improprement, *Rat de bois* ; car il differe autant du Rat, que le Mulot differe de la Souris. Il a été nommé *Surmulot*, c'est-à-dire *grand Mulot*, parcequ'en effet il ressemble plus au Mulot qu'au Rat, par la couleur & par les habitudes naturelles.

Le Surmulot, dit M. de Buffon, est plus fort & plus méchant que le Rat : il a le poil roux, la queue extrêmement longue & sans poil ; l'épine du dos arquée comme l'Ecureuil, & le corps beaucoup plus épais ; il a aussi des moustaches comme le Chat.

Ce n'est que depuis neuf ou dix ans, que cette espece s'est répandue dans les environs de Paris : on ne sait d'où ces animaux sont venus, mais ils ont prodigieusement multiplié ; & l'on n'en sera pas étonné, lorsqu'on saura qu'ils produisent ordinairement depuis douze jusqu'à dix-neuf petits, & qu'ils engendrent jusqu'à trois fois par an. Les endroits où les Surmulots ont paru pour la premiere fois, & où ils se sont bientôt fait remarquer par leurs dégats, sont Chantilly, Marly-la-Ville & Versailles.

Les mâles sont plus gros, plus hardis & plus méchans que les femelles. Lorsqu'on les poursuit, & qu'on veut les saisir, ils se retournent & mordent le bâton ou la main qui les frappe : leur morsure est non-seulement cruelle, mais dangereuse ; elle est promptement suivie d'une enflure considérable, & la plaie, quoique petite, est long-tems à se refermer.

Les

Les Chiens chassent les Surmulots comme ils chassent les Rats d'eau, c'est-à-dire, avec un acharnement qui tient de la fureur. Lorsque les Surmulots se sentent poursuivis, & qu'ils ont le choix de se jetter à l'eau, ou de se fourrer dans un buisson d'épines, à égale distance, ils choisissent l'eau ; ils y entrent sans crainte, & nagent avec une merveilleuse facilité. Cela leur arrive toutes les fois qu'ils ne peuvent regagner leurs terriers ; car ils se creusent, comme les Mulots, des retraites sous terre, ou bien ils se gîtent dans celles des Lapins. On peut, avec les Furets, prendre les Surmulots dans leurs terriers ; ils les poursuivent comme des Lapins, & semblent même les chercher avec plus d'ardeur.

Ces animaux passent l'été dans la campagne ; & quoiqu'ils se nourrissent principalement de fruits & de grains, ils ne laissent pas aussi d'être très carnaciers. Ils mangent les Lapereaux, les Perdreaux, la jeune volaille ; & quand ils entrent dans un poulailler, ils y font presque autant de ravage que le Putois.

Vers le mois de Novembre, les meres, les petits, & tous les jeunes Surmulots quittent la campagne, & vont en troupes dans les granges, où ils font un dégat infini ; ils hachent la paille, consomment beaucoup de grains, & infectent le tout de leur ordure. Les vieux mâles restent à la campagne ; chacun d'eux habite seul dans son trou : ils y font, comme les Mulots, provision pendant l'automne de gland, de faîne, &c. Ils remplissent leur trou jusqu'au bord, & demeurent eux-mêmes au fond : ils ne s'y engourdissent pas comme les Loirs, ils en sortent l'hiver, sur-tout dans les beaux jours. Ceux qui vivent dans les granges, en chassent les Souris & les Rats. L'on a même remarqué, depuis que les Surmulots se sont si fort multipliés aux environs de Paris, que les Rats y sont beaucoup moins communs qu'ils ne l'étoient autrefois.

SUSERRE ou SISERRE : *voyez* GRIVE.

SYCOMORE : *voyez* l'article ERABLE.



TABAC : *voyez* NICOTIANE.

TABAQUEUR. Goëdard donne ce nom à un Papillon qui vole fort vîte, & qui provient d'une Chenille qui se nourrit des grandes feuilles du Tabac, lorsqu'elles sont en maturité.

TABAXIR, est la substance concrete que produisent naturellement certaines Cannes Indiennes, nommées *Mambous*; c'est un remede fort célébre en Asie pour la dyssenterie & les fievres chaudes : on l'appelle dans ces Régions, *Sacar-Mambus*, ou *Sucre de Mambou*. Voyez à l'article CANNE A SUCRE.

TABOURET : *voyez* BOURSE A PASTEUR.

TABURIN : *voyez* TIBURON.

TACAMAQUE ou TACAMAHACA : *voyez* RÉSINE TACAMAQUE.

TACATACA. Au Bresil on donne ce nom à un oiseau que nous appellons *Toucan* : voyez *ce mot*.

TACHAS ou THACHASCH. Moyse a employé ce nom dans l'Exode, pour exprimer un poisson qu'Artedi croit être le poisson cétacée que les Anglois nomment *Manalec*, les Espagnols *Manati* ou *Monati*, les Portugais *Pezze-Mouller* ou *Muger*, & les Habitans d'Amboine *Dujong*; c'est le *Lamentin* des Naturalistes. M. Jault, savant dans les Langues orientales, dit que la peau du Tachas servoit, chez les Juifs, pour couvrir le Tabernacle & les Vases Sacrés.

TACON. En Auvergne on donne ce nom à une espece de Saumon, qui ne differe de la Truite de riviere que par la grandeur.

TADORNE ou TARDONE, *Tadorna*, espece de Canard peu commun en France; c'est le *Vulpanser* de plusieurs Naturalistes.

La Tadorne, dit Belon, est plus grande que le Canard, & approche de la grandeur d'une moyenne Oie : elle a le plumage de la tête noirâtre, ainsi que les yeux; son bec, qui est aussi court que celui d'une Canne & aussi large que celui d'une Oie, est rouge par dessus, il a une

ache noire de chaque côté, & une autre au bout. Cet oiseau a les jambes plus longues que le Canard, la couleur de ses jambes & de ses pieds tire sur le rouge; sa poitrine est ornée d'un collier de couleur rousse; le devant de l'estomac & le tour du col est blanc ainsi que le corps; le dessus des ailes est noir, & barré d'une ligne rousse; le bout de la queue & des ailes est noir. Il plonge rarement entre deux eaux, mais il aime à être sur l'eau, & porte sa queue comme les Cannes; son cri est semblable à celui du Canard: ses ailes étendues, quoique noires, paroissent surombrées d'un verd brillant; mais étant pliées, ce verd devient roux. La Tadorne fait son nid dans des trous en terre: on la trouve dans le Nord, & même en Angleterre.

TAELPI, est une espece de Rat, qu'on trouve fréquemment dans certains cantons des Kalchas. Cet animal creuse en terre des trous pour s'y loger; chaque mâle fait le sien: il y en a toujours un qui fait la garde, & qui se précipite dans son trou, lorsqu'il voit approcher quelqu'un; mais la troupe n'échappe pas pour cela aux Chasseurs. Lorsqu'ils ont une fois découvert le nid, ils l'environnent; ils ouvrent la terre en deux ou trois endroits, & ils y jettent de la paille enflammée, qui les oblige aussitôt de sortir: c'est ainsi qu'ils en prennent facilement un si grand nombre, que les peaux en sont à fort bon marché dans le pays. On emploie à Pekin la peau de ces animaux, pour faire des mantilles.

TÆNIA: *voyez* RUBAN POISSON DE MER. On donne aussi le nom de Tænia au *Ver solitaire*, qui prend naissance dans le corps des animaux: *voy* VER SOLITAIRE.

TAFFIA. Nom que les Naturels des Antilles donnent à l'Eau-de Vie de Cannes, c'est-à-dire, celle qui se fait avec les écumes & les gros syrops du Sucre: les François l'appellent *Guldive*, & les Anglois *Rum*.

TAJACU, espece de Sanglier du Mexique; les François de la Guyane l'appellent *Cochon noir*. Cet animal, dit M. Brisson, est un peu plus petit que le Cochon domestique: il a le col court & épais; les oreilles droites, pointues, longues d'environ trois pouces; les yeux petits; il n'a point du tout de queue. Tout son corps est couvert de soies, plus grosses que celles des Cochons or-

dinaires, noires, mêlées d'un peu de blanchâtre. Ces soies sont courtes au bas des flancs, & de plus en plus longues à mesure qu'elles s'approchent du dos, où il y en a qui ont cinq ou six doigts de longueur.

Cet animal differe principalement des autres especes de ce genre, par une sorte de bourse qu'il a sur le dos vers la partie postérieure, d'où découle une liqueur d'une odeur désagréable. Le Tajacu est le Caaigoara de Marcgrave; Edouard Tison en a donné la description anatomique dans les *Transact. Philosoph. n.* 153, *pag.* 379. Ray dit qu'il a la mâchoire inférieure plus allongée que la supérieure, & le ventre nud. Il a, au milieu de la tête, entre les oreilles, un paquet de poils hérissés, la plupart noirs; les ongles du pied de derriere plus longs que ne les ont ordinairement les animaux à pied fourchu.

On trouve le Tajacu dans la Nouvelle Espagne, dans la Terre-Ferme, & dans le Brésil; il marche par troupes, & habite les montagnes & les forêts; il se nourrit de racines, de glands & de fruits. Bolivar dit qu'il fait aussi la guerre aux Serpens & aux Crapauds. Joseph d'Acosta prétend que quand le Tajacu est tué, il est nécessaire de couper sur-le-champ, la grosseur ou bourse qu'il a sur le dos; parcequ'en moins d'une demie heure, la chair de l'animal ne seroit plus bonne à manger. Tison dit au contraire, qu'en comprimant avec le doigt cette partie, il en a fait sortir une liqueur, dont l'odeur musquée étoit fort agréable.

TAJIBI, espece de Filandre du Bresil, que les Portugais appellent *Cachorro domato*; c'est le Tlaquatzin de Klein. *Voyez* DIDELPHE.

TAILLEURS. Goëdard donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui sont de grandes especes de Tipules: *voyez* TIPULES.

TAISSON: *voyez* BLAIREAU.

TALC, *Talcum*, espece de pierre réfractaire, dont les particules n'ont point de figure déterminée; elles sont très déliées, & semblent cependant n'être qu'un amas de feuillets très courts, brillans, inégaux, doux & gras au toucher, friables & cassans. Cette pierre est différente du Mica de Moscovie, qu'on appelle improprement *Talc de Russie*: voyez MICA.

Le Talc est pesant ; il résiste à l'action d'un feu où le marbre se réduiroit en chaux, & sans que sa couleur, qui lui est étrangère, ni sa pesanteur spécifique s'alterent sensiblement : il ne se dissout point dans les acides.

Cette substance pierreuse forme dans la carriere une masse continue : on en distingue de plusieurs sortes, soit par la couleur, l'opacité, la pesanteur ; soit par la dureté & par la finesse du grain.

Le TALC BLANC, *Talcum argenteum*, est très tendre, fort friable, à demi transparent, gras au toucher & à la vue. On dit qu'il s'en trouve dans le Canada.

Le TALC JAUNE, *Talcum aureum*, est opaque jusque dans ses plus petites parties, composé de plusieurs petits feuillets jaunâtres, quelquefois roussâtres, courbés & fort cassans.

Le TALC VERDATRE, *Talcum virescens*, est composé d'un nombre de feuillets courts à peine transparens, comme entrelassés, argentins, lustrés ou vitreux, verdâtres, friables. Ce Talc vient du Royaume de Naples, & se transporte à Venise, où il s'en fait un grand commerce.

Le TALC COMMUN, *Talcum commune*, est dur, compacte, souvent de diverses couleurs & opaque, tantôt blanchâtre & strié, tantôt verdâtre & écailleux, semblable à de l'huile congelée, traçant facilement des lignes comme de la craie. C'est de cette espece de Talc en masses blanches, qu'on prépare, par la calcination, le fard, qui est une poudre blanche, grasse au toucher & comme perlée ; les Dames l'emploient pour rehausser l'éclat de leur teint. Ce Talc forme aussi le fond du rouge de la toilette, après avoir été coloré avec du Carmin, & qu'on y a joint quelques gouttes d'huile de Ben, afin de lui donner du corps.

Le Talc commun se trouve, en grosses masses, dans des carrieres, dont les lits sont inclinés à l'horison. Les Epiciers Droguistes le vendent tantôt sous le nom de *Craie de Briançon*, ou d'*Espagne* ; tantôt sous celui de *Pierre à Fard*, ou de *Talc ordinaire*, ou de *Stéatite savonneuse*, ou de *Talcite* quand il est veiné ou noirâtre. Le nom de *Craie* lui vient de ce qu'il sert aux Tail-

leurs, comme la Craie, à tracer des lignes blanches, qui s'effacent facilement avec la mie de pain.

La Molybdène ou Mine de Plomb des Peintres est une sorte de Talc parasyte.

TALERA, est un oiseau de riviere, de la grandeur d'une Poule : on le trouve à Madagascar. Il a le plumage violet; mais le front, le bec & les pieds sont rouges.

TALETEC, est un Lézard de Virginie, d'un cendré gris, garni de minces écailles, & joliment peint sur le dos d'un mêlange de blanc & de roux; le reste du corps est marqué de petits carreaux blancs : la queue est longue, pointue, & cerclée de bandelettes en forme d'anneaux. *Séba, Thes. I, Tab. 76, n. 11.*

TALLIPOT, est un arbre fort célebre dans l'Isle de Ceylan : ses feuilles sont si grandes, qu'une seule est dit-on, assez vaste pour mettre plusieurs hommes à couvert de la pluie. Elles se conservent si souples en sechant, qu'elles se plient à volonté comme des éventails : elles sont d'ailleurs fort légéres. Aussi les Insulaires ne sortent-ils jamais sans une feuille de Tallipot, qui leur sert de parasol, & même de tente dans leurs voyages.

TAMACHIA. Séba, *Thes. II. Tab.* 28, *n.* 2, donne ce nom à une belle Vipere du Bresil : ses écailles sont d'un jaune pâle, treillissées & vergetées de taches ovales qui sont d'un châtain brun, & sursemées d'autres taches en arc, qui imitent la figure de la Lettre C. Ensuite, vers le bas du ventre, regne une moucheture de taches diversement figurées; les écailles du dessous du ventre sont d'un jaune cendré.

TAMACOLIN, espece de Lézard goitreux : *voyez* ce que nous avons dit à l'article LEGUANA.

TAMACUILLA-HUILLA ou SERPENT A CENT YEUX. Fernandez en donne la description dans son *Histoire des Reptiles de la Nouvelle-Espagne*, ainsi que Séba *T. II, Thes.* 98, *n.* 1. Tout le corps de ce Serpent est semé d'une infinité d'anneaux ronds ou angulaires, qui ont quelque ressemblance à des yeux : les plus grands, qui sont marqués de noir, sont sur le dos; & les plus petits, sont du côté du ventre, d'un châtain clair à bordure noire, & ceux du milieu entierement blancs : le dos

est garni d'amples écailles rhomboïdes, d'un brun sombre, & d'un cendré rouge : les écailles transversales du ventre sont larges, cendrées & tirant sur le jaune : sa tête est oblongue, roussâtre, couverte d'écailles élliptiques, qui sont rayées au dessus de quelques bandelettes d'un brun obscur : le chignon du col est cerclé d'un demi anneau : sa gueule est très grande, & elle est fendue jusqu'au cou : ses deux mâchoires sont garnies de longues dents, recourbées intérieurement ; la babine supérieure est cerclée d'une large bordure, & le bord de la babine inférieure porte une lisiére en forme d'une simple bandelette.

TAMAMA CAME. Les Indiens de la Nouvelle Espagne donnent ce nom à une espece de petite *Chevre* : voyez *ce mot*.

TAMANOIR ou TAMANDUA : *voyez* FOURMILLIER. On lui donne aussi le nom de *Myrmecophage*.

TAMARIND, espece de Singe cercopitheque, qu'on trouve à la Guyane & au Bresil. *Voyez* SINGE.

TAMARINS, *Tamarindi* : c'est une substance pulpeuse ou médullaire, comme grasse, gluante & visqueuse, réduite en masse, molle, de couleur noirâtre & rousse, d'un goût acide & vineux, mélée d'écorces & de membranes, de siliques, de filamens cartilagineux, & même de graines dures, de couleur rouge brun, luisantes, plus grandes que celles de la casse solutive, presque quadrangulaires & applaties, approchant des pepins de la casse, ou des lupins. On nous apporte cette pulpe de l'Egypte, des deux Indes, de l'Afrique, sur tout du Sénégal & de l'Ethyopie.

L'arbre, qui porte les fruits d'où l'on tire cette substance, s'appelle TAMARINIER, *Tamarindus* : il est grand comme un Noyer, mais plus touffu : sa racine est branchue, fibreuse & chevelue, s'étendant de tous côtés ; son tronc a quelquefois dix pieds de circonférence ; il est revêtu d'une écorce épaisse, brune, cendrée & gerçée ; son bois est dur & d'un brun roussâtre : il pousse des branches rameuses qui s'étendent de tous côtés & symmétriquement : les feuilles sont placées sur ces rameaux alternativement, & composées de neuf, dix, & quelquefois de douze paires de petites foliolles attachées sur une côte ;

elles sont d'un verd gai, un peu velues en dessous, traversées dans leur longueur par un petit filet; leur saveur est acide.

Les fleurs sortent neuf ou dix ensemble des aisselles des feuilles, comme en grappes, portées par des pédicules grêles, composées de trois pétales de couleur de rose, parsemés de veines sanguines : le pistile qui sort du milieu de la fleur, est crochu, accompagné seulement de trois étamines : il se change en un fruit semblable par sa grandeur & par sa figure aux gousses des feves, relevé par trois ou quatre protubérances, & muni de deux écorces, dont l'extérieure est rousse, cassante, & de l'épaisseur d'une coque d'œuf, & l'intérieure est verte & plus mince. L'intervalle qui se trouve entre ces écorces, est occupé par la pulpe dont nous avons parlé.

Le Tamarinier produit quelquefois dans les étés fort chauds une certaine substance visqueuse, acide & roussâtre qui, lorsqu'elle est seche, imite la crême de tartre par sa dureté & par sa blancheur. Cet arbre ne croît aux Isles de l'Amérique que parceque les Espagnols l'y transporterent au commencement de leurs conquêtes.

Les fruits du Tamarinier abondent en acide. Belon dit que lorsque les Turcs & les Arabes sont sur le point de faire un long voyage pendant l'été, ils font provision de Tamarins pour se désaltérer : ils font confire dans le sucre ou dans le miel des gousses de Tamarins, soit vertes, soit mûres, pour les emporter avec eux, lorsqu'ils voyagent dans les déserts de l'Arabie. Les Marins se servent aussi de cette confiture.

La pulpe de ce fruit est non-seulement rafraîchissante; mais légérement laxative, & cependant astringente. Les Médecins d'Europe disent que le Tamarin tempere l'acrimonie des humeurs, calme le bouillonnement de la bile & du sang, guérit les fievres aiguës, ardentes, pestilentielles, & la jaunisse : ils sont aussi très recommandables pour la diarrhée bilieuse, & corrigent singulierement les vices des purgatifs trop âcres & trop violens. M. Geofroi, *Mat. Médic.*, dit qu'ils augmentent la vertu des médicamens émétiques.

Dans le commerce, on distingue deux sortes de pulpe

de Tamarins ; l'une rougeâtre, qui vient de la Perse ; & l'autre noire brunâtre, qui vient du Levant.

TAMARIS ou TAMARISC, *Tamariscus*. On en distingue deux especes principales ; savoir, le Tamarisc d'Allemagne, & le Tamarisc de Narbonne.

Le TAMARISC D'ALLEMAGNE ou le PETIT TAMARIX, *Tamariscus Germanica*, est un arbrisseau qui croît naturellement en Hongrie, aux environs de Strasbourg, de Sandaw, de Genêve & ailleurs, le long des endroits humides & pierreux : il ne souffre pas aisément la culture des jardins, à moins qu'on ne le plante près de l'eau ; alors il soutient bien l'hiver, mais il ne monte jamais en arbre. Sa racine est à-peu-près de la grosseur de la jambe, revêtue d'une écorce un peu épaisse & fort amere ; elle pousse quantité de tiges fragiles, couvertes d'une écorce rougeâtre, rameuses, & ornées d'un grand nombre de feuilles semblables à celles de la bruyere commune, ou à celles du cyprès, d'une couleur de verd de mer, & d'un goût astrigent. Ses fleurs sont disposées en épi à l'extrémité des tiges & des rameaux, composées chacune de cinq feuilles ovales, d'un blanc purpurin, avec autant d'étamines à sommets arrondis & jaunâtres. A ces fleurs succedent de petits fruits oblongs, pointus, triangulaires, qui contiennent plusieurs semences menues & aigrettées ; ces fleurs & ces graines durent presque tout l'été.

Le TAMARISC DE NARBONNE ou le TAMARIX COMMUN, *Tamariscus vulgaris*, croît principalement dans les pays chauds, comme en Italie, en Espagne & en Languedoc : il pousse plusieurs tiges, qui, pour l'ordinaire, sont en arbrisseau ou buisson ; mais quelquefois elles forment un arbre de la grandeur du coignassier. Cet arbre a le tronc couvert d'une écorce grise en dehors, rougeâtre en dedans, & le bois blanc. Ses feuilles sont plus petites que celles du Tamarisc précédent. Cet arbrisseau fleurit d'ordinaire trois fois l'année, au printems, en été & en automne : il est d'un assez bel aspect, à cause de ses fleurs blanches purpurines, grouppées en épi : il se dépouille de ses feuilles pendant l'hiver ; & tous les ans il en repousse de nouvelles au printems : il demande une terre humide ; les grands froids lui sont contrai-

res : il se multiplie de boutures & de rejettons : il aime les terres légeres ; son bois, sa racine, son écorce & ses feuilles sont d'usage en Médecine.

On se sert également des deux especes de Tamarisc : on fait avec leur bois de petits barils, des tasses, des gobelets, & autres vaisseaux, dont on se sert pour contenir la liqueur qu'on doit boire, laquelle y acquiere une vertu désopilative. Toutes les parties de l'arbre sont estimées apéritives, ainsi que le sel lexiviel qu'on en retire, & qui est usité dans l'opilation de la rate, du foie & du mésentere. On prétend que le bois de Tamaris est aussi bon que celui de gayac dans les maladies vénériennes : il convient encore contre toutes les maladies de la peau. Les Teinturiers se servent quelquefois des fruits de Tamaris, à la place de noix de galle, pour teindre en noir.

TAMARIS DE MER est, dit M. Ellis, une coralline vésiculeuse, qu'il nomme *Corallina vesiculata, sparsim & alternatim ramosa, denticulis oppositis cylindricis, oribus crenatis, patulis.* Ses branches sont placées assez irrégulierement, mais cependant alternativement, de différens côtés. Son tissu ressemble à celui de la corne, & il est transparent. Ses denticules sont grandes, cylindriques, ouvertes & opposées les unes aux autres ; & chaque paire paroît attachée au sommet de celle qui est au-dessous. On trouve cette sorte de coralline adhérente aux rochers, aux coquilles & aux fucus : *voyez au mot* CORALLINE, *ce que nous avons dit de ces sortes de productions animales.*

TAMARU-GUACU, espece de langouste de mer du Bresil, que les Portugais nomment *Caramon de Saldago* : elle n'est point d'usage en aliment. Ruisch lui donne neuf doigts de longueur ; sa tête est longue de deux ; ses yeux sont élevés & oblongs : il a huit filets comme les cancres. Ce crustacée devient de plus en plus étroit vers la tête, qui est triangulaire & de la grosseur d'une olive. Son corps a onze anneaux, comme la queue des crabes & des écrevisses. La partie postérieure du corps de chaque côté, avance & est hérissée de poils. Tout son corps est couvert d'une croute blanche & brillante comme de la corne ; proche des jointures, elle tire sur le noir ou

se pourpre; il y a de chaque côté trois pieds qui sont menus & longs. Proche de la tête, de chaque côté, il y a un bras, composé de quatre jointures; l'extrémité du bras, à la derniere jointure, est courbée comme une faulx, & garnie de dents fort aiguës. Cet animal frappe avec ses bras, & les plaies qu'il fait sont difficiles à guérir.

TAMATIA, nom que l'on donne à deux especes d'oiseaux du Bresil; l'une est une espece de *Tourd* ou *Grive*; & l'autre est une sorte de *Poule d'eau*. Voyez *ces mots*.

TAMBAC: *Voyez* BOIS D'ALOES.

TAMBOURECISSE: c'est un arbre du Madagascar, dont le fruit est une espece de pomme qui s'ouvre en quatre parties dans sa maturité: de la peau orangée de ce fruit, on tire une teinture qui, évaporée, donne un extrait, ou plutôt une fécule semblable au Roucou d'Amérique. *voyez* ROUCOU.

TAMOATA, poisson de riviere du Bresil, que les Portugais nomment *Soldido*: il est de couleur de fer, sur-tout à la tête; il est long de cinq doigts; sa tête est faite à-peu-près comme celle d'une grenouille; sa bouche est petite & sans dents, garnie de deux barbillons longs d'un doigt: ses yeux sont petits, l'iris en est dorée; sa peau est une espece de cuirasse garnie d'écailles oblongues, finement dentelées tout-au-tour, & distribuées en quatre rangs.

TAN ou ÉCORCE A CORROYEUR: *Voyez* à la suite du mot CHÊNE; & celui de RÉDOUL. Quelques-uns donnent encore le nom de *Tan* à la poussiere du bois tombé en pourriture.

TANAISIE, *voyez* TANÉSIE.

TANCHE ou TENCHE, *Tinca*: poisson de lac, d'étang & de marais, à nageoires molles: il a la tête & le museau petits à proportion du corps, qui est large, gros & court; l'ouverture de la bouche est médiocre, les dents se trouvent au nombre de cinq sur deux rangées dans le gosier: les couvercles des ouies sont composés, de part & d'autre, de quatre lames & de trois arrêtes courbées: la ligne latérale du corps est courbe, & plus proche du ventre, comme dans tous les poissons du genre des Carpes.

On remarque quelques petits conduits ou trous à la tête de ce poisson, au-dessus & au-dessous des yeux : les yeux sont petits, situés aux côtés de la tête ; l'iris est rouge : on compte quatre ouies de chaque côté, peu larges, dont chacune est garnie d'une double rangée de nœuds mollets, & faits en forme de peigne : le dos est un peu élevé au-dessus de la tête, mais épais, & nullement tranchant ; le ventre est assez large, & plat partout, les écailles oblongues, petites, étroitement adhérentes, noires sur le dos, noirâtres sur les côtés, & mêlées d'un peu de doré ou de verd jaunâtre ; mais de couleur blanchâtre au ventre, de façon néanmoins que tout le corps est d'une teinture foncée. Les écailles sont extérieurement enduites d'une mucosité visqueuse, ce qui rend ce poisson glissant comme l'Anguille : toutes les nageoires & la queue sont noirâtres & à rayons ; la queue n'est point fourchue, mais plutôt quarrée. Enfin, la longueur ordinaire de la Tanche est de neuf pouces un quart ; elle ressemble extérieurement à la *Truite saumonée*.

La Tanche a la peau épaisse, le palais charnu comme la Carpe, & dans le fond du palais est un osselet triangulaire. Le mâle a les nageoires du ventre beaucoup plus grandes que la femelle. Ce poisson se plaît dans les eaux bourbeuses, stagnantes, ou au moins qui coulent lentement. On amorce facilement la Tanche avec de petits Vers & des Escarbots. Ce poisson dépose ses œufs au printems & en été ; & quoique les œufs soient moins nombreux dans la Tanche que dans la Carpe, elle peuple beaucoup & parvient promptement à sa grandeur.

Lémery dit que ce poisson est si vivace, que, malgré qu'on l'ait coupé par morceaux & fait frire à demi, il s'élance hors de la poële. Liger observe que c'est le Poisson qui résiste le mieux au charroi ; mais il ruine le fond d'un étang, car l'on assure qu'il faut plus de terrein pour nourrir cent Tanches que pour engraisser cinq cens Carpes : c'est pourquoi il faut avoir bien du terrein de reste, pour empoissoner un étang de Tanches.

M. Geofroy le jeune, fit voir à l'*Acad. des Sciences*, *en* 1710, un *Ténia*, trouvé dans une Tanche fort saine & fort grasse. Ce Ténia étoit semblable à ceux qui se trouvent dans l'homme, à cela près qu'il n'étoit pas dé-

coupé par anneaux ; il étoit entier & avoit deux pieds & demi.

La Tanche est d'assez bon goût, sur-tout lorsqu'elle habite une eau claire & courante ; mais sa chair nourrit médiocrement & n'est pas bien saine, parcequ'elle est remplie de sucs visqueux & grossiers.

On trouve dans la tête de ce poisson deux petites pierres, qu'on estime absorbantes, détersives & diurétiques : on en prend pour arrêter le cours de ventre. Les Continuateurs de la Matiere médicale disent que la vertu des Tanches est célebre pour la cure de la jaunisse : on les applique vivantes successivement sur la région ombilicale & sur celle du foie, jusqu'à ce qu'elles meurent. On prétend qu'après cette opération, le poisson est jaune & enflé du côté par lequel il a été appliqué.

TANCHE DE MER, *Tinca marina*. Ce poisson saxatile a la chair très molle, & ressemble beaucoup à la Perche de mer par son museau pointu & allongé, la situation, le nombre & la figure de ses nageoires, mais sa bouche est plus grande ; la mâchoire supérieure est aussi munie de dents plus grandes que celles de la Perche de mer, & la tête est plus grosse ; ses nageoires ne sont point marquées de petites taches rousses, & elle n'a point aussi les lignes transversales noires qu'on remarque sur la Perche de mer. On voit à sa tête & aux opercules des ouies, de petites lignes & des points bleus. Le mâle est couvert d'écailles plus larges & plus noires que la femelle. La Tanche de mer vient frayer dans l'Algue, où ses œufs éclosent & sont à l'abri des tempêtes. On fait rarement usage de ce poisson dans les alimens.

TANÉSIE ou TANAISIE, *Tanacetum*. Cette plante, qu'on nomme aussi *Herbe aux Vers*, croît presque par-tout, le long des chemins & des prés, dans les champs & aux bords des lieux humides : sa racine est longue, ligneuse, fibrée, serpentante & vivace ; elle pousse des tiges rondes, rayées, moëlleuses & un peu velues : ses feuilles sont grandes, longues, ailées, ornées de découpures qui sont disposées par paires, & dentelées en leurs bords ; leur couleur est verte jaunâtre ; elles ont une odeur forte & une saveur amere : ses fleurs naissent en Juillet & Août aux sommets des tiges, par

gros bouquets arrondis, rangés comme en ombelle, composés chacun de plusieurs fleurons évasés & dentelés par le haut, d'une belle couleur jaune dorée, luisante, rarement blanche, & soutenus par un calice écailleux: à ces fleurs succedent des semences menues, ordinairement oblongues, & qui noircissent en mûrissant.

Toute la plante a une odeur forte, désagréable, & un goût amer. On trouve quelquefois des pieds de Tanésie, dont les feuilles sont découpées, menues & comme frisées, qu'on appelle *Tanaisie Angloise* ou *Crepuë*. Ce n'est qu'une variété de la précédente, qu'on cultive dans les jardins à cause de sa beauté. La couleur des feuilles de cette plante varie aussi; delà le *Tanacetum versicolor* de Parkinson, qui fait une autre variété panachée de blanc & de verd.

La Tanaisie est regardée comme stomacale, fébrifuge, sudorifique, carminative & désobstructive. On a des exemples que l'infusion de ses feuilles provoque les menstrues & nettoie très bien les conduits urinaires, & que son suc, pris à la dose de quatre onces, convient dans les pâles couleurs & l'hydropisie. On trouve dans les boutiques, une eau distillée de cette plante, dont on fait usage dans les potions antivermineuses. On fait avec ses feuilles, une conserve utile pour l'épilepsie & pour le vertige. Dans quelques pays du Nord, on fait, vers le tems de Pâques, des gâteaux où l'on fait entrer le suc & les jeunes feuilles de cette plante: on s'en sert, disent les Continuateurs de la *Matiere Médicale*, pour fortifier l'estomac, & dissiper les vents que les alimens du Carême engendrent ordinairement. Bien des personnes substituent la semence de Tanaisie à celle de la Poudre aux Vers; mais elle est bien moins amere, par conséquent beaucoup moins anti-vermineuse.

Quant à l'usage extérieur de la Tanaisie, on estime son suc pour les engelures des mains, pour les dartres & pour la teigne: en cataplasme, elle convient pour les foulures & les entorses. On prétend à Paris, que cette plante étant mise autour du lit ou entre deux matelas, tue & chasse les puces & les punaises. On fait un Vin de Tanaisie, utile pour les rhumatismes, & pour fomenter les jambes des Hydropiques.

TANTALE ou PÉLICAN D'ARBRE DE L'AMÉRIQUE, *Tantalus foculator*, *Pelicanus Americanus arboreus*, oiseau à long bec, & monté sur de grandes jambes; il approche de l'Oie pour la grandeur : son bec a neuf pouces & demi de long, il est conique & courbé au bout, il l'ouvre de plus d'un pied de large : il a la queue & les pieds noirs, & les premiers articles des doigts joints par une membrane. C'est un oiseau stupide aussi bien que le Flamand & la Palette : il fréquente les arbres, & y fait son nid. Chardin dit que les Persans donnent au Tantale le nom de *Talab* & de *Mise*.

TANTE; c'est le *Calmar* : voyez *ce mot*.

TAON, *Tabanus*, insecte à deux ailes, qui est armé d'un aiguillon avec lequel il suce en été le sang des Chevaux & des Bœufs qu'il rend furieux par ses piquures. Cet insecte differe de la *Mouche Asile* par la structure de la bouche, ainsi que nous le dirons plus bas.

Le Taon, pour le port extérieur, ressemble assez à une mouche extraordinairement grosse. Ses yeux sont gros; & lorsque l'animal est vivant ils sont panachés (du moins dans plusieurs especes) de raies d'un jaune verd, & de bandes brunes rougeâtres. Son ventre est gros & large; ses ailes sont assez fortes & ornées de nervures considérables. Dans quelques especes ces ailes sont joliment panachées de taches blanches & de bandes noires. Les couleurs de ces insectes sont en général assez obscures.

Les Taons ont deux caracteres bien distinctifs : savoir, des antennes qui ressemblent à un fil court qui se termine en pointe par le bout; l'autre caractere est celui de la bouche, laquelle est armée de deux dents aiguës, qui se meuvent de droite à gauche, & dont la mouche se sert comme de crocs aigus pour percer la peau épaisse des chevaux, des bœufs, des rennes, des serpens, & même de l'homme, afin d'en sucer le sang avec sa trompe. La structure de cette trompe est très curieuse : elle est la même que celle de la trompe du Cousin; mais toutes les parties en sont bien plus grosses & bien plus distinctes. Swammerdam ajoute qu'au défaut du sang d'animaux, leur trompe peut leur servir à pomper le miel des fleurs. On distingue plusieurs especes de Taons qui diffe-

rent par la grandeur, la couleur, &c. C'est dans les grandes chaleurs que ces insectes sont plus rédoutables.

L'Asile, que d'autres appellent MOUCHE ASILE, *Asylus*, differe du Taon, parceque sa bouche n'est armée que d'une simple trompe aiguë, dure, piquante & plus longue. C'est, selon Mouffet, la Mouche à corselet armé, de M. de Réaumur : elle s'attache avec fureur aux Anes & à tous les troupeaux, mais particuliérement aux Rennes; sur-tout l'espece à ventre jaune, que les Lappons appellent *Curbma*, & que des Naturalistes ont regardée comme une véritable espece de Taon. Cet insecte, dit M. Linnæus, reste tout l'hiver en nymphe sur le dos des Rennes, entre cuir & chair; il fait à ces animaux des tumeurs & des plaies qui les maigrissent, & les font considérablement souffrir : les jeunes Rennes en sont communément chargés de six ou huit; en un mot, le Curbma moleste tellement ces animaux, qu'il les fait fuir tout furieux à travers les montagnes, les précipices & les vallons. Sa piquure, pour déposer ses œufs, cause une cicatrice qui gâte le cuir. En général, ces insectes ont deux ailes & le corps allongé, leur ventre sur-tout est long & assez mince.

On doit prendre ces petits animaux avec précaution, car ils piquent assez fortement avec leur trompe.

Il y a lieu de croire que les vers d'où naissent les Taons & les Mouches asiles vivent dans l'eau; car c'est toujours dans les endroits aquatiques que se trouvent ces Mouches. On en voit cependant dont le ver prend naissance dans le nez des animaux ruminans, ou dans le fondement des chevaux, ou qui habitent tout l'hiver sur le dos des bœufs. Les especes de ce genre sont assez nombreuses : *voyez* VER DE LA MOUCHE ASYLE.

TAON MARIN. Rondelet parle d'un Taon qu'il dit être un petit animal marin, de la grandeur d'une araignée, lequel tourmente les Dauphins, les Thons, &c. Il est de la figure d'un scorpion, & s'attache aux nâgeoires du Thon.

Ce Taon marin, au lieu de bouche, a un petit tuyau longuet, qui ressemble, pour la forme, à la queue du scorpion : il est armé de deux especes de mains, qui se tournent vers sa bouche : il a six pattes. Cet animal

s'attache aux nageoires des poissons par le bout du tuyau qui lui sert de bouche ; & il s'y applique de maniere, qu'il n'est pas possible de l'en arracher. Il suce le sang des poissons ; & quand il en est plein, il tombe comme mort. Il tourmente si cruellement les poissons qu'il suce, qu'on en voit sauter quelquefois de douleur dans les navires ou sur le rivage.

TAPAYAXIN, Lézard de la Nouvelle Espagne, très rare & fort singulier ; son corps, ainsi que sa tête, ses pieds & sa queue, sont hérissés d'épines blanchâtres & piquantes comme des aiguilles. Cet animal est revêtu d'écailles de diverses couleurs ; les pieds sont écailleux en dessus & en dessous, & armés d'ongles très pointus, crochus & marbrés de belles écailles qui les couvrent jusqu'au bout. Il a la tête courte, dure, triangulaire, assez semblable à celle du Caméléon & obtuse pardevant. Depuis la pointe du nez s'avance une espece de bouclier qui va jusque sur les yeux, qui sont grands & brillans. Son corps est rond, le dessus est couvert de petites écailles uniformes & barrées de raies rhomboïdes artistement rangées & tirant sur le jaune La queue, qui est faite en anneaux, est écailleuse tout autour : on en voit la figure dans *Seba, Thes.* 1. *Tab.* 80. *n.* 1. & 2. Le même Auteur donne encore la figure, *Tab*, 8. *n.* 7, d'une seconde espece de *Tapayaxin*, qui se voit au Cap de Bonne-Espérance. Ce Lézard est plus petit que le précédent, le dessus de son corps est peint très agréablement de blanc, de noir, &c.

TAPECON, poisson de mer qui est l'*Uranoscopus* des Naturalistes : *voyez* au mot RASPECON.

TAPERIER, nom que l'on donne en Provence au *Caprier* : voyez *ce mot.*

TAPIA ou TAPIN, arbre des Indes, grand comme un hêtre ; son bois, facile à rompre & plein de moëlle comme le sureau, est couvert d'une écorce lisse, cendrée ; ses feuilles sont disposées trois ensemble sur une queue, vertes, lisses & luisantes. Sa fleur est composée de quatre feuilles, blanches, longues d'un doigt, & accompagnées de quatre autres petites feuilles courtes, verdâtres, & de plusieurs étamines rougeâtres ; ses fruits ont la figure, la couleur & la grosseur des oranges : leur écorce

est aussi assez semblable, mais d'une odeur dégoutante; cependant les fruits sont bons à manger, & d'un goût doux.

Les feuilles de cet arbre, écrasées, sont un excellent remede & fort usité parmi les Sauvages & les Indiens contre les inflammations de l'anus, auxquelles ces peuples sont sujets. On les applique en cataplasme: on en met aussi dans les oreilles pour calmer les douleurs de tête, qui proviennent d'une grande chaleur.

Le Tapia vient avec & sans culture aux environs d'Olinde, & aux Isles d'Amérique.

TAPIR, TAPIHIR, TAPIROUSSOU, ou TAPIRETE: *voyez* MANIPOURIS.

TAPITI, petit quadrupede du Bresil qui ressemble beaucoup à nos Lapins; son poil est rougeâtre: il aboie à la maniere des chiens, sur-tout de nuit. Il y en a de différentes especes; les unes n'ont point de queue, les autres en ont une d'un demi pied de longueur. Quoique ces animaux fassent trois à quatre petits à la fois, on en voit pourtant fort peu au Bresil, parcequ'ils servent de proie aux bêtes sauvages & aux bêtes de rapine.

TAPSIE, *Thapsia*, plante qui croît aux lieux montagneux, & que l'on appelle *Turbith bâtard*; elle est haute de deux ou trois pieds; sa tige & ses feulles sont férulacées; ses fleurs sont disposées en ombelles, comme celle de l'Anet, de couleur jaune. Il leur succede un fruit composé de deux graines longues, grises, cannelées sur le dos, & ailées. Sa racine est peu grosse, longue, chevelue vers la tige, grise ou blanchâtre, quelquefois noire en dehors, empreinte d'un suc laiteux, très âcre, un peu corrosif & amer. On fait sécher cette racine pour la conserver, après en avoir ôté le cœur. Elle a à-peu-près la même figure que celle du véritable Turbith; mais elle est plus légere, plus blanche & beaucoup plus âcre; elle purge la pituite, & agit avec tant de violence & d'irritation, qu'on n'ose pas la mettre beaucoup en usage, sinon à l'extérieur dans les onguens pour la gratelle, & pour les autres maladies de la peau.

TARABÉ, espece de Perroquet du Bresil, dont la

plumage est verd : il est plus grand que celui qu'on appelle *Paragua*. Sa tête est rouge de même que sa poitrine & le commencement de ses aîles ; son bec & ses pieds sont d'un cendré obscur. *Ruisch de Avib. p.* 142. Ray en parle aussi *p.* 33.

TARAQUIRA, espece de Lézard du Bresil non goëtreux, qui se trouve proche des maisons & des jardins, disent Marc-Grave & Ruisch ; les plus grands sont longs d'un pied : la tête est ronde, couverte d'écailles triangulaires de couleur cendrée, & unies.

Quand le mâle veut s'accoupler avec sa femelle, il la mord légerement à la tête, & la couche sur le côté ; la femelle levant la queue reçoit le mâle, qui par derriere embrasse son corps avec ses pieds. Ce Lézard est d'une beauté singuliere ; il a, dit Seba, tout le dessus du corps couvert de bandes étroites, dont celle du milieu est plus large ; elle est de couleur blanche, jaspée dans le milieu de petits points d'un rouge vermeil : les autres bandes sont bleues, jaunes & brunes : les écailles des côtés sont minces, brunes, blanches, marquetées par dessus de taches blanchâtres & rangées transversalement avec symmétrie : il en est de même des jambes de derriere ; il a le ventre, les pattes de devant & le col couverts d'écailles d'un brun Turquin, le haut du col est tiqueté de blanc : la couleur de la queue qui est formée par anneaux, tire sur le bleu.

On trouve encore dans le Bresil une autre espece de Taraquira, que l'on appelle *Taraguico-Aycuraba* : il est semblable à l'Améyva, au rapport de Ruisch, excepté que sa queue est garnie de petites écailles triangulaires. *Voy.* Seba *Thes. I. Tab.* 98. *n.* 3.

TARAKAN, nom qu'on donne en Russie, dit M. Linnæus, à des especes de Mittes qui se retirent dans des fentes de bois, & qui ne sortent que la nuit : *voyez* MITTES.

TARANDE ou TARANTE, animal quadrupede du genre des Cerfs, qui est le même que le Rhenne de la Laponie : *voyez* RHENNE.

TARANIOLO, nom que l'on donne à Venise, à une espece d'oiseau aquatique, mais fissipede : il est de moi-

tié plus petit que le grand Corlieu : c'est aussi une espece de *Courlis* : voyez *ce mot*.

TARANTOLA ou TARENTOLE : espece de Lézard que l'on voit en Toscane, & qui fait la chasse aux Araignées : c'est le même que le Lézard étoilé ou Stellion : on lui donne aussi le nom de *Tarentule* ; mais il ne faut pas le confondre avec la véritable *Tarentule* : voyez *ce mot*.

TARASPIC : *voyez* THLASPI.

TARBIKIS, animal de la Tartarie Orientale, dont la forme & la grandeur sont comme celles du Castor : il fait des trous dans la terre, où il se retire pendant l'hiver pour y vivre d'une provision d'herbe qu'il amasse pendant l'été. Il a le poil de la même couleur que celui de nos Loups, mais plus doux & plus fin. *Diction. des Anim.*

TARC : *voyez* son article au mot PIN & à celui de SAPIN.

TARDIVE. Goëdard donne ce nom à une Chenille qui prend sa nourriture sur du jonc marin, ou autres arbustes qui croissent dans les lieux humides, ou sur le bord des fossés. Elle se transforme en une mouche dont les ailes sont si serrées contre le corps, qu'on a de la peine à les discerner.

TARDONE : *voyez* TADORNE.

TAREFRANKE ou TAREFRANCHE, nom qu'on donne à Bordeaux à l'*Aigle de mer*.

TAREIBOYA, Serpent du Bresil qui se trouve, tantôt dans l'eau, & tantôt sur terre. Ray dit qu'il n'est pas si dangereux que les Européens le prétendent. Ce serpent est noir & de moyenne grandeur ; quand on l'irrite il mord, mais sa blessure est facile à guérir ; sa partie postérieure est de couleur de boue : il est moins à craindre par son poison, qui n'est pas mortel, que par la destruction qu'il fait de la volaille. *Ray. Quad. p.* 329.

TAREIRA, Poisson du Bresil, dont Marc-Grave distingue deux especes ; savoir, l'un de mer appellé *Tareira d'Alto, seu Marina*, & l'autre de riviere nommé *Tareira de Rio, seu Fluviatilis*.

Le premier Tareira est de figure ronde, long de huit

pouces & épais de cinq, sa grosseur va en diminuant vers la queue; sa tête qui ressemble à celle d'une Couleuvre, est garnie au dessus des yeux de deux tubercules; ses yeux ont l'iris de couleur jaune: sa bouche est pointue & grande, jaune en dedans & munie de dents pointues; toutes ses nageoires sont aussi minces que des feuilles de pavot, & bordées d'aiguillons mous. Ses écailles sont si bien arrangées, que sa peau paroît unie au toucher; il a le ventre blanc, les côtés & le dos sont striés en long de lignes jaunes & vertes; la nageoire du dos est marquée de lignes brunes, les autres sont jaunes, & sa queue est striée de brun.

Le second Tareira, qui est un poisson de riviere, est long d'un pied, il a le corps oblong, le dos droit, le ventre élevé, la machoire inférieure plus longue que la supérieure; toutes deux sont armées de dents fort aiguës, la tête ressemble assez à celle du Brochet; ses yeux sont grands & élevés, la nageoire du dos est grande & droite, ses écailles sont assez grandes & brunes sur le dos, celles des côtés sont brunes & argentées; sa tête est couverte d'une peau brune: tout son ventre est blanc & ses nageoires sont brunes & ondées de noir en travers, ainsi que sa queue: la chair de ce poisson est bonne à manger.

TARENTULE: *Voyez* ARAIGNÉE ENRAGÉE. Quelques-uns mettent aussi dans la classe des Tarentules, de grosses Araignées de la Martinique, veloutées, très belles, & qu'on peut manier sans danger; il y en a de petites à S. Domingue qu'on appelle *Araignées à cul rouge*, dont la morsure est, dit-on, si vive, que plusieurs personnes n'en ont pas pu supporter la douleur & en sont mortes. *Voyez* les mots ARAIGNÉE & PHALANGE: on donne encore le nom de Tarentule au *Stellion* ou *Lézard étoilé*.

TARERONDE. *Voyez* PASTENAQUE.

TARI ou SOURY, nom donné à une liqueur agréable qu'on tire des Palmiers & des Cocotiers. Elle tient lieu de vin dans la plus grande partie des Indes Orientales. Elle fortifie, elle enivre même, mais elle n'est bonne qu'étant récente; car dans l'espace de 24 heures elle devient aigre.

TARIER, est, selon Belon, un petit oiseau de la Lorraine, de la grandeur du Traquet; mais différent de tous les autres petits oiseaux, par ses mœurs, sa façon de vivre, & de faire son nid. Il vit dans les buissons comme le Traquet : son bec est grêle, propre à prendre les mouches & les vers dont il se nourit. Il a les jambes, les pieds & les ongles noirs; le reste du corps ressemble au Pinçon montain. Il a une tache blanchâtre au travers des aîles. Le mâle a des taches sur le dos, autour du colet de la tête, comme la Grive : le bout des aîles & de la queue est un peu purpurin. Cet oiseau est rare & difficile à prendre : Belon croit cependant que c'est une espece de *Traquet.* Voyez *ce mot.*

TARIERE, ou VER QUI PERCE LE BOIS, ou TARET selon M. Adanson, en Latin, *Teredo.*

On compte plusieurs especes de vers qui rongent & percent les bois : les uns nuisent aux arbres, comme aux Chênes, Poiriers, Pommiers; les autres se trouvent dans les mers, & rongent & percent les vaisseaux & les digues. Ils sont connus sous le nom de *Vers rongeurs de digues & de vaisseaux*, voyez *ce mot*, où nous parlons des véritables *Tarets.*

Les vers surnommés *Tarieres* qui se trouvent dans les bois durs, tels que les Chênes, Poiriers, Pommiers, Chataigniers, Noyers, Frênes, Nefliers, Ormes, même le Gayac, le Tilleul & l'Ebene, &c. & qui s'en nourrissent, sont produits par de grands & forts Scarabées. Lorsque les œufs du Scarabée femelle ont été fécondés par le mâle, elle va les déposer non seulement dans les fentes & dans les crévasses des arbres déja coupés, & qui commencent à se gâter dans quelques endroits, mais encore dans les fentes du bois mort, & même dans la fente de l'écorce de ces mêmes arbres, lorsqu'ils sont en pleine végétation. Au bout de trois ou quatre jours, il sort de ces œufs de petits vers, ou plutôt des mites, qui rongent l'arbre peu-à-peu, & qui à mesure qu'elles acquierent de la force, se creusent de larges & profondes cavités dans la substance de l'arbre. On prétend qu'elles rongent plus les arbres dans la pleine Lune que dans tout autre tems, à cause de la trop grande humidité de l'air : l'hiver & le froid les font périr

On voit quelquefois dans le bois des vers de la longueur du petit doigt, de couleur blanche, & presque semblables à des Chenilles: ces vers sont surnommés *Cossons blancs.*

TARIN, *Linaria viridis.* Cet oiseau, nommé ainsi parcequ'il semble prononcer ce mot en chantant, est très commun en France. Il differe du Serin commun & de Canarie, 1°. par son cou, qui est de couleur cendrée; 2°. par son ventre, qui est tout verd; 3°. par sa queue, qui est un peu fourchue; 4°. par quelques taches qu'il a aux côtés; 5°. enfin, parcequ'il est plus gros & moins rare que le Serin. Il ne pond pas si souvent que lui, mais sa couvée est de sept ou huit. Belon dit que le Tarin tient le second rang pour le chant après le Serin. Il se nourrit de semences, de chardons & d'autres plantes, & non de vers: en cage on le nourrit avec du chennevis.

TARIRI, arbre que les Indiens fugitifs du Para ont porté aux habitans de la Guyane. Ses feuilles servent à teindre le cotton en violet & en pourpre: on soupçonne qu'ils s'en servent aussi pour teindre leurs Hamacs.

TAROUGOUA & TAROUGOAGI, nom qu'on donne au Bresil à deux especes de Fourmis, dont l'une est noire & l'autre fauve. *Voyez* FOURMI.

TARTARIN, espece de Singe nommé aussi *Magot.* *Voyez* SINGE.

TARTARUGA. Les Portugais donnent ce nom à une espece de Tortue du Bresil; c'est le *Jurucua* de Marc-Grave.

TARTONRAIRE, espece de Thymelée qui croît en arbrisseau aux environs de Marseille, dans les sables, près du bord de la mer. Elle differe des especes de *Lauréole* par ses feuilles très courtes, un peu arrondies, soyeuses & blanchâtres. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles; elles sont très petites: on les met au nombre des purgatifs violens. *V.* LAURÉOLE & THYMELÉE.

TARTRE, *Tartarum*, substance saline, acide & concrete, que l'on trouve formée & attachée, immédiatement après la fermentation naturelle du vin, contre les parois intérieures des tonneaux qui ont contenu pendant un certain tems des vins grossiers & très acides; tels que

ſont certains vins de Languedoc. Cette ſubſtance ne ſe diſſout guéres que dans vingt-deux fois ſon poids d'eau bouillante.

Il y a du Tartre blanc & du Tartre rouge : on conçoit aiſément que le premier provient du vin blanc, & le ſecond du vin rouge : les gros vins d'Allemagne produiſent beaucoup de ce dernier. Autant les morceaux de Tartre blanc ou gris ſont minces & petits, autant ceux du Tartre rouge ſont épais : ce ſont autant d'amas de cryſtaux pointus, durs, brillans, grouppés tumultuairement, & mêlés avec une ſubſtance terreuſe. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie le détail des propriétés & des uſages que l'on fait du Tartre en Chymie & en Teinture.

M. Montet, habile Apothicaire de Montpellier, & bon Chymiſte, a donné à l'Académie des Sciences de Paris, un Mémoire très circonſtancié ſur la maniere de purifier le Tartre, pour en faire, par la voie de la cryſtalliſation, ce que l'on appelle *Crême de Tartre.* Voyez ce que nous en avons dit dans notre *Minéralogie* : *T. II*, *p.* 347 & 348, avec l'obſervation générale en forme d'Appendix ſur les Sels eſſentiels.

TARUGA ou TARUCA, animal de l'Amérique, du genre des Chevres. Il n'aime pas à vivre en troupe : il parcourt ſeul les précipices des rochers. Ruiſch dit que c'eſt dans cet animal qu'on trouve le plus grand Bezoard. *Voyez* BEZOARD & le mot CHEVRE du *Bezoard*.

TASSART. Selon Ruiſch, c'eſt une eſpece de grand Brochet de mer des plus goulus : ſa chair, quoique dure & difficile à cuire, eſt d'un goût excellent. On pêche communément ce poiſſon entre deux Iſles, dans les endroits où la marée eſt la plus forte, & où la mer eſt plus agitée qu'ailleurs. Le Pere du Tertre dit que ceux qui mangent trop de ce poiſſon, ou qui le mangent à demi cuit, ſont ſujets à des coliques bilieuſes, ou à des dégorgemens de bile.

TATABULA, en Latin *Luſorius*, Poiſſon des Indes Orientales. Les Hollandois l'appellent *Speelviſch*. Il a ſur le dos quelques taches quarrées, oſſeuſes, & marquées de petits points reſſemblans à des dez ; on remar-

que encore quelques aiguillons qui sortent des nageoires de dessous le ventre. Ruisch *Collect. Amb. p.* 39, *n.* 3, *t.* 20.

TATAUBA, est un arbre du Bresil fort estimé. Il produit un fruit qui se mange au sucre & au vin, & fait les délices du pays. Ce fruit contient une infinité de petites graines blanchâtres.

TATI, petit oiseau des Indes, curieux par sa petitesse & par la structure de son nid : c'est l'*Oiseau-mouche*. Voyez *son article au mot* COLIBRI.

TATOU, Quadrupede digité qui se trouve dans les deux Indes & en Afrique. Il est cuirassé, & garni de quelques poils très rares. : il a quatre doigts aux pieds, excepté l'espece qu'on appelle *Tatou Cynocephale*, c'est-à-dire, *à tête de Chien*, lequel en a cinq. M. Linnæus cite trois sortes de *Tatous*. Le Tatou ordinaire a la tête longue come celle du Porc : on en voit qui acquierent la grandeur d'un Cochon d'un mois ; mais ils sont plus épais : les Espagnols les appellent *Armadillo*. Le mot *Tatou* est Caraïbe : les Portugais l'appellent *Sneuberdado* ; les Italiens, *Bartado* ; les habitans de la nouvelle Espagne, *Chirguincus* ou *Cassamin* ; chez les Indiens, il porte le nom d'*Ajatochtli*. Nous avons parlé de cet animal singulier au mot *Armadille*. Seba donne aussi le nom de *Tatou* au *Diable de Java* & de *Tajova* : c'est une espece de *Lézard écailleux*, nommé autrement *Diable de Tavoyen*. Voyez *ces deux derniers mots*.

TAUMALIN. *Voyez* au mot POUPART.

TAUPE, *Talpa*, est un petit Quadrupede long d'environ cinq pouces, dont la peau couverte de poils courts & épais, chatoie comme du velours : elle en a la douceur & la chaleur. Sa queue est fort courte, ainsi que ses pattes : ses yeux sont noirs : son nez avance de quatre lignes, & même davantage, au-delà de la machoire supérieure.

La Taupe, sans être aveugle, dit M. de Buffon, a les yeux si petits, si couverts, qu'elle ne peut faire grand usage du sens de la vue. En dédommagement la nature lui a donné avec magnificence l'usage du sixieme sens ; un appareil remarquable de réservoirs & de vaisseaux spermatiques, une quantité prodigieuse de liqueur séminale,

des testicules énormes, un membre génital excessivement long ; tout cela exactement caché à l'intérieur, & par conséquent plus actif & plus chaud. La Taupe à cet égard est de tous les animaux la plus avantageusement douée, la mieux pourvûe d'organes, & par conséquent des sensations qui y sont relatives. Elle a de plus le toucher délicat ; son poil est doux comme de la soie : elle a l'ouie très fine, & de petites mains à cinq doigts, bien différentes de l'extrémité des pieds des autres animaux, & presque semblables aux mains de l'homme ; beaucoup de force pour le volume de son corps, le cuir ferme, un embonpoint constant, un attachement vif & réciproque du mâle & de la femelle, de la crainte ou du dégoût pour toute autre société, les douces habitudes du repos & de la solitude, l'art de se mettre en sureté, de se faire en un instant un asyle, un domicile, la facilité de l'étendre, & d'y trouver, sans en sortir une abondante subsistance. Voilà, dit M. de Buffon, sa nature, ses mœurs & ses talens, sans doute préferables à des qualités plus brillantes & plus incompatibles avec le bonheur, que l'obscurité la plus profonde.

Elle ferme l'entrée de sa retraite ; n'en sort presque jamais qu'elle n'y soit forcée par l'abondance des pluies d'été, lorsque l'eau la remplit, ou lorsque le pied du Jardinier en affaisse le dôme. Elle se pratique une voute en rond dans les prairies, & assez ordinairement un boyau long dans les jardins, parcequ'il y a plus de facilité à diviser & à soulever une terre meuble & cultivée, qu'un gazon ferme & tissu de racines. Elle ne demeure ni dans la fange, ni dans les terreins durs, trop compactes ou trop pierreux. Il lui faut une terre douce, fournie de racines esculentes, & sur-tout bien peuplée d'insectes & de vers, dont elle fait sa principale nourriture.

Comme les Taupes ne sortent que rarement de leur domicile souterrain, elles ont peu d'ennemis, & échappent aisément aux animaux carnaciers. Leur plus grand fléau est le débordement des rivieres : on les voit, dans les inondations, fuir en grand nombre à la nage, & faire tous leurs efforts pour gagner les terres les plus élevées ; mais la plupart périssent aussi-bien que leurs petits qui restent dans les trous : sans cela, les grands talens

qu'elles ont pour la multiplication nous deviendroient trop incommodes. Elles s'accouplent vers la fin de l'hiver : elles ne portent pas long-tems ; car on trouve déja beaucoup de petits au mois de Mai : il y en a ordinairement quatre ou cinq à la portée ; & il est assez aisé de distinguer parmi les mottes qu'elles élevent, celles sous lesquelles elles mettent bas. Ces mottes sont faites avec beaucoup d'art, & sont ordinairement plus grosses & plus élevées que les autres. Je crois, continue M. de Buffon, que ces animaux produisent plus d'une fois par an ; mais je ne le puis assurer. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on trouve des petits depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août : peut-être aussi que les unes s'accouplent plus tard que les autres.

Le domicile où elles font leurs petits, mériteroit une description particuliere : il est fait avec une intelligence singuliere. Elles commencent par pousser la terre, & en former une voute assez élevée : elles laissent des cloisons & des especes de piliers de distance en distance : elles pressent & battent la terre, la mêlent avec des racines & des herbes, & la rendent si dure & si solide par-dessous, que l'eau ne peut pénétrer la voute, à cause de sa convexité & de sa solidité. Elles élevent ensuite un tertre par-dessous, au sommet duquel elles apportent de l'herbe & des feuilles pour faire un lit à leurs petits.

Dans cette situation, ils se trouvent au-dessus du niveau du terrein, & par conséquent à l'abri des inondations ordinaires, & en même tems à couvert de la pluie par la voute qui recouvre la terre sur laquelle ils reposent. Ce tertre est percé tout autour de plusieurs trous en pente, qui s'étendent plus bas, & descendent de tous côtés, comme autant de routes souterraines par où la mere Taupe peut sortir, & aller chercher la subsistance nécessaire à ses petits. Ces sentiers souterrains sont fermes & battus, s'étendent à douze ou quinze pas, & partent tous du domicile comme des rayons d'un centre. On y trouve, aussi-bien que sous la voute, des débris d'oignons de Colchique, qui sont apparemment la premiere nourriture qu'elle donne à ses petits.

On voit bien par cette disposition, que la Taupe ne sort jamais qu'à une distance peu considérable de son

domicile, & que la maniere la plus simple & la plus sûre de la prendre avec ses petits, est de faire autour une tranchée qui l'environne en entier, & qui coupe toutes les communications. Mais comme la Taupe fuit au moindre bruit, & qu'elle tâche d'emmener ses petits, il faut trois ou quatre hommes qui, travaillant ensemble avec la bêche, enlevent la motte toute entiere, ou fassent une tranchée presque dans un moment, & qui ensuite les saisissent & les attendent aux issues.

Quelques Auteurs ont dit mal-à-propos que la Taupe & le Blaireau dormoient sans manger pendant l'hiver entier. La Taupe dort si peu pendant tout l'hiver, qu'elle pousse la terre comme en été, & que les gens de la campagne disent, comme en proverbe : *Les Taupes poussent, le dégel n'est pas loin.* Elles cherchent, à la vérité, les endroits les plus chauds ; les Jardiniers en prennent souvent autour de leurs couches aux mois de Décembre, de Janvier & de Février.

La Taupe ne se trouve guere que dans les pays cultivés : il n'y en a point dans les déserts arides, ni dans les climats froids, où la terre est gelée pendant la plus grande partie de l'année. L'animal qu'on a appellé *Taupe de Siberie*, qui a le poil verd & or, est d'une espece différente de nos Taupes, qui ne se trouvent en abondance que depuis la Suede, jusqu'en Barbarie. Celles d'Amérique sont aussi différentes : la Taupe de Virginie est cependant assez semblable à la nôtre, à l'exception de la couleur du poil, qui est mêlé de pourpre foncé ; mais la Taupe rouge d'Amérique est un autre animal. Il y a seulement deux ou trois variétés dans l'espece commune de nos Taupes : on en trouve de plus ou moins brunes, de plus ou moins noires. Nous en avons vu aussi, dit M. de Buffon, de toutes blanches : Seba parle d'une Taupe tachetée de blanc & de noir.

L'Auteur des Observations sur l'Histoire Naturelle, (M. Gautier) a donné la description de toutes les parties intérieures & extérieures de la Taupe. Il dit aussi que cet animal jouit de l'organe de la vue, & que ses yeux ne paroissent petits, que parcequ'ils sont cachés par les poils qui les couvrent ; lesquels environnent le muscle cutané de leurs globes ; que cet habitant des ténebres

ne se sert que de l'odorat dans les routes obscures & tortueuses qu'il suit pour chercher sa retraite & sa nourriture : que sa chair a l'odeur de celle du Lapin, & que la substance de sa peau est épaisse comme celle du Chamois ; que les parties de la génération sont bien configurées & beaucoup plus composées que celles de l'homme & des animaux quadrupedes. Cet Auteur pense que la construction de ces parties dans la Taupe lui fournit à propos la semence, sans qu'il soit besoin d'aucun mouvement : cette observation est nouvelle & mérite l'attention des Naturalistes. Ses pattes antérieures ont une force extraordinaire : la supination & la pronation en sont supprimées, par conséquent toute la force des muscles se réduit au mouvement de flexion & d'extension, ce qui augmente ces deux actions si nécessaires à la Taupe, pour creuser la terre. Ses pattes postérieures ont beaucoup moins de force & sont plus flexibles ; ses muscles sont racourcis, épais, charnus, & aux extrémités ils sont tendineux & presque osseux ; ses os sont bien articulés & solides ; son *sternum* est élevé & tranchant comme celui des oiseaux.

Les vers sont la principale nourriture des Taupes : c'est pour cela qu'elles aiment les fumiers & qu'elles se plaisent dans les terres fumées : elles mangent beaucoup de racines potagères. Agricola prétend que l'on fait des chapeaux de peaux de Taupe, lesquels sont d'une extrême beauté. Cet Auteur dit avoir vu des habits fourrés de la peau de ces animaux : on estime le sang de la Taupe pour rétablir les poils : il est aussi d'un usage merveilleux dans plusieurs sortes de maladies cutanées, comme, par exemple, pour guérir les ulceres qui se forment à la racine des ongles ; sa graisse au contraire, contribue, dit-on, à faire tomber la trop grande quantité de cheveux.

TAUPE-GRILLON, insecte coleoptere appellé *Courtille* ou *Courtilliere*, & dont nous avons parlé au mot GRILLON-TAUPE.

TAUPE DE MER, nom qu'on donne en Normandie à la *Scolopendre de mer* : voyez *ce mot*.

TAUPE. Des Conchyliologistes donnent ce nom à un coquillage univalve de la famille des porcelaines, &

dont la coquille n'a de singulier que quatre zones fauves qui partagent la superficie.

TAURACO : on donne ce nom à l'oiseau appellé le *Roi de Guinée*, & par Albin l'*Oiseau couronné* du Mexique, quoiqu'il se trouve dans l'Afrique Méridionale vers le Royaume de Congo sur les confins du Cap de Bonne-Espérance : il a deux doigts devant & autant derriere.

TAURE : nom donné à la *Lunaire* : voyez ce mot.

TAUREAU, *Taurus*, est un quadrupede bisulce, ongulé & cornupede, dont le caractere, dit M. Brisson, est de n'avoir point de dents incisives à la machoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, d'avoir le pied fourchu & les cornes simples, tournées vers les côtés. Le Taureau est l'animal sortant des mains de la nature, sur lequel l'homme n'a point exercé son empire, pour le rendre docile & traitable comme le Bœuf.

Cet animal, dit M. de Buffon, sert principalement à la propagation de l'espece ; & quoiqu'on puisse aussi le soumettre au travail, on est moins sûr de son obeissance, & il faut être en garde contre l'usage qu'il peut faire de sa force. La Nature a fait le Taureau indocile & fier ; dans le tems du rut, il devient indomptable, & souvent furieux. Mais par la castration l'on détruit la source de ces mouvemens impétueux, & l'on ne retranche rien à sa force ; il n'en devient que plus gros, plus massif, plus pesant, & plus propre aux ouvrages auxquels on le destine ; il devient aussi plus traitable, plus patient, plus docile & moins incommode aux autres. Un troupeau de Taureaux ne seroit qu'une troupe effrénée que l'homme ne pourroit ni dompter, ni conduire.

L'âge le plus convenable à la castration, est celui qui précéde immédiatement la puberté ; pour le Bœuf c'est dix-huit mois ou deux ans, ceux qu'on y soumet plutôt, périssent presque tous ; cependant les jeunes veaux, auxquels on ôte les testicules, quelque tems après leur naissance, & qui survivent à cette opération, si dangereuse à cet âge, deviennent des Bœufs plus grands, plus gros, plus gras que ceux auxquels on ne fait la castration qu'à deux, trois ou quatre ans ; mais ceux-ci paroissent conserver plus de courage & d'activité, & ceux

qui ne la subissent qu'à l'âge de six, sept ou huit ans, ne perdent presque rien des autres qualités du sexe masculin : ils sont plus impétueux, plus indociles que les autres Bœufs ; & dans le tems de la chaleur des femelles, ils cherchent encore à s'en approcher, mais il faut avoir soin de les en écarter. L'accouplement, & même le seul attouchement du bœuf, fait naître à la vulve de la vache des especes de carnosités ou de verrues, qu'il faut détruire & guérir, en y appliquant un fer rouge. Ce mal peut venir de ce que ces bœufs, qu'on n'a que bistournés, c'est-à-dire, auxquels on a seulement comprimé les testicules, serré & tordu les vaisseaux qui y aboutissent, ne laissent pas de répandre une liqueur apparemment à demi-purulente.

Le Taureau, ainsi que le Rhinoceros, entre en fureur à la vue de la couleur rouge ; effet bien singulier, mais que l'expérience démontre. Il combat généreusement pour le troupeau, & marche volontiers le premier à la tête : s'il y a deux troupeaux de vaches dans un champ, les deux Taureaux s'en détachent & s'avancent l'un vers l'autre en mugissant : ils se heurtent avec impétuosité ; se battent avec acharnement, & ne cessent le combat que lorsqu'on les sépare, ou que le plus foible est contraint de céder au plus fort ; alors le vaincu se retire tout triste & tout honteux ; au lieu que le vainqueur s'en retourne tête levée, triomphant, & tout fier de sa victoire.

L'homme sait user en maître de sa puissance sur les animaux : il choisit ceux dont il peut tirer le plus d'avantages pour l'aider dans ses travaux, ainsi que ceux dont la chair flatte son goût : il en a fait des esclaves domestiques ; il les a multipliés plus que la Nature ne l'auroit fait : il en a formé des troupeaux nombreux ; c'est c'est ainsi qu'il a multiplié les Chevaux, les Bœufs, les Vaches, les Moutons, les Chêvres, les Cochons, &c.

Le bœuf, le mouton, & les autres animaux qui paissent l'herbe, sont non-seulement les meilleurs, les plus utiles, les plus précieux pour l'homme, puisqu'ils le nourrissent, mais ce sont encore ceux qui consomment & dépensent le moins. Le bœuf sur-tout est, à cet égard, l'animal par excellence ; car il rend à la terre tout autant

qu'il en tire, & même il améliore le fond sur lequel il vit; il engraisse son pâturage : au lieu que le cheval, & la plupart des autres animaux, amaigrissent en peu d'années les meilleures prairies. Le mouton & la chevre coupent l'herbe de si près, qu'ils détruisent la tige & gâtent les racines; le cheval choisit l'herbe la plus fine, & laisse grainer & multiplier la grande herbe, dont les tiges sont dures; au lieu que le bœuf, qui ne peut brouter que l'herbe longue, à cause de ses grosses levres, & qui n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure, ne coupe que les grosses tiges, & détruit peu-à-peu l'herbe la plus grossiere; ce qui fait qu'au bout de quelques années la prairie, sur laquelle le cheval a vécu, n'est plus qu'un mauvais pré; au lieu que celle que le bœuf a brouté devient un pâturage fin.

Mais ce ne sont pas les seuls avantages que le bétail procure à l'homme : sans le bœuf, les pauvres & les riches auroient beaucoup de peine à vivre; la terre demeureroit inculte; les champs & même les jardins seroient secs & stériles : c'est sur lui que roulent tous les travaux de la campagne : il est le domestique le plus utile de la ferme, le soutien du ménage champêtre; il fait toute la force de l'agriculture; autrefois il faisoit toute la richesse des hommes.

Les Germains en faisoient si grand cas, qu'au rapport de Tacite, ils donnoient pour dot des bœufs à leurs filles. Les Athéniens, qui s'en servoient aussi pour le labourage & pour mettre à leurs chars, furent un très longtems sans immoler de ces animaux dans leurs sacrifices. Elien rapporte que Phrygès fut condamné à mort pour avoir tué un bœuf qui travailloit à la charue. Le bœuf est encore aujourd'hui la base de l'opulence des Etats, qui ne peuvent se soutenir & fleurir que par la culture des terres & par l'abondance du bétail, qui sont les seuls biens réels, puisque tous les autres, & même l'or & l'argent, ne sont que des biens arbitraires, des représentations, des monnoies, qui n'ont de valeur qu'autant que le produit de la terre leur en donne.

Le bœuf, ainsi que l'observe M. de Buffon, ne convient pas autant que le Cheval, l'Ane, le Chameau, &c. pour porter des fardeaux. La forme de son corps & de

ses

ses reins le démontre ; mais la grosseur de son cou, la largeur de ses épaules, indiquent assez qu'il est propre à tirer & à porter le joug. C'est aussi de cette maniere qu'il tire le plus avantageusement, & il est singulier que cet usage ne soit pas général, & que dans des Provinces entieres on l'oblige à tirer par les cornes. La seule raison qu'on a pu m'en donner, dit M. de Buffon, c'est que, quand il est attelé par les cornes, on le conduit aisément. Il a la tête très forte, & ne laisse pas de tirer assez bien de cette façon, mais avec beaucoup moins d'avantages que quand il tire par les épaules. Il semble avoir été fait exprès pour la charrue ; la masse de son corps, la lenteur de ses mouvemens, le peu de hauteur de ses jambes, sa tranquillité même & sa patience dans le travail, semblent concourir à le rendre propre à la culture des champs, & plus capable qu'aucun autre de vaincre la résistance constante & toujours nouvelle que la terre oppose à ses efforts. Le cheval, quoique peut-être aussi fort que le bœuf, est moins propre à cet ouvrage : il est trop élevé sur ses jambes ; ses mouvemens sont trop grands, trop brusques, & d'ailleurs il s'impatiente & se rebute aisément. On lui ôte toute la légereté, toute la souplesse de ses mouvemens, toute la grace de son attitude & de sa démarche, lorsqu'on le réduit à ce travail pesant, pour lequel il faut plus de constance que d'ardeur, plus de masse que de vitesse, & plus de poids que de ressort.

Les Bœufs, comme les autres animaux domestiques, varient pour la couleur ; cependant le poil roux paroît être le plus commun, & plus il est rouge, plus il est estimé. On fait cas aussi du poil noir, & l'on prétend que les Bœufs sous poil bai durent long-tems ; que les bruns durent moins, & se rebutent de bonne heure ; que les gris, les pommelés & les blancs ne valent rien pour le travail, & ne sont propres qu'à être engraissés. Mais de quelque couleur que soit le poil du Bœuf, il doit être luisant, épais & doux au toucher ; car s'il est rude, mal uni ou dégarni, on a raison de supposer que l'animal souffre, ou du moins qu'il n'est pas d'un fort tempérament.

Un bon bœuf, pour la charrue, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre ; il doit avoir la tête courte & ramassée ; les oreilles grandes, bien velues & bien unies ; les cornes fortes, luisantes, de moyenne grandeur ; le front large, les yeux gros & noirs, le muffle gros & camus, les naseaux bien ouverts, les dents blanches & égales, les levres noires, le col charnu, les épaules grosses & pesantes, la poitrine large, le *fanon*, c'est-à-dire la peau du devant, pendant jusque sur les genoux, les reins fort larges, le ventre spacieux & tombant, les flancs grands, les hanches longues, la croupe épaisse, les jambes & les cuisses grosses & nerveuses, le dos droit & plein, la queue pendante jusqu'à terre & garnie de poils touffus & fins, les pieds fermes, le cuir grossier & maniable, les muscles élevés, & l'ongle court & large. Il faut aussi qu'il soit sensible à l'aiguillon, obéissant à la voix, & bien dressé ; mais ce n'est que peu-à-peu, & en s'y prennant de bonne heure, qu'on peut accoutumer le Bœuf à porter le joug volontiers, & à se laisser conduire aisément.

Dès l'âge de deux ans & demi ou trois ans, il faut commencer à l'apprivoiser & à le subjuguer ; si l'on attend plus tard, il devient indocile & souvent indomptable. La patience, la douceur, & même les caresses, sont les seuls moyens qu'il faut employer ; la force & les mauvais traitemens ne seroient propres qu'à le rébuter pour toujours. Il faut donc lui frotter le corps, le caresser, lui donner de tems en tems de l'orge bouilli, des feves concassées, & d'autres nourritures de cette espece, dont il est plus friand ; & toutes mêlées de sel, qu'il aime beaucoup. En même-tems on lui liera souvent les cornes ; quelques jours après on le mettra au joug, & on lui fera traîner la charrue avec un autre bœuf de même taille, & qui sera tout dressé. On aura soin de les attacher ensemble à la mangeoire, de les mener de même au pâturage, afin qu'ils se connoissent & s'habituent à n'avoir que des mouvemens communs. On n'emploiera jamais l'aiguillon dans les commencemens, il ne serviroit qu'à le rendre plus intraitable. Il faudra aussi le ménager, & ne le faire travailler qu'à petites reprises ;

car il se fatigue beaucoup, tant qu'il n'est pas tout-à-fait dressé : & par la même raison, on le nourrira alors plus largement que dans tout autre tems.

Le Bœuf ne doit servir que depuis trois ans jusqu'à dix : on fera bien de le tirer alors de la charrue pour l'engraisser & le vendre, la chair en sera meilleure que si l'on attendoit plus long-tems. On connoît l'âge de cet animal par les dents & par les cornes. Les premieres dents du devant tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres qui ne sont pas si blanches & qui sont plus larges. A treize mois les dents voisines de celles du milieu tombent, & sont aussi remplacées par d'autres ; & à trois ans, toutes les dents incisives sont renouvellées. Elles sont alors égales, longues & assez blanches ; à mesure que le Bœuf avance en âge, elles deviennent inégales & noires. C'est la même chose pour le Taureau & pour la Vache.

Ainsi la castration ni le sexe ne changent rien à la crue & à la chûte des dents ; cela ne change rien non plus à la chûte des cornes, car elles tombent également à trois ans au Taureau, au Bœuf & à la Vache ; & elles sont remplacées par d'autres cornes, qui, comme les secondes dents, ne tombent plus : celles du Bœuf & de la Vache deviennent seulement plus grosses & plus longues que celles du Taureau. L'accroissement de ces secondes cornes ne se fait pas d'une maniere uniforme, ni par un développement égal. La premiere année, c'est-à-dire la quatrieme année de l'âge du Bœuf, il lui pousse deux petites cornes pointues, nettes, unies, & terminées vers la tête par une espece de bourrelet : l'année suivante ce bourrelet s'éloigne de la tête, poussé par un cylindre de corne, qui se forme & qui se termine aussi par un autre bourrelet, & ainsi de suite ; car tant que l'animal vit, les cornes croissent. Ces bourrelets deviennent des nœuds annulaires, qu'il est aisé de distinguer dans la corne, & par lesquels l'âge se peut aisément compter, en prenant pour trois ans la pointe de la corne jusqu'au premier nœud, & pour un an de plus chacun des intervalles entre les autres nœuds.

Le Cheval mange nuit & jour lentement, mais presque continuellement : le Bœuf au contraire mange vîte & prend en assez peu de tems toute la nourriture qu'il

faut, après quoi il cesse de manger & se couche pour ruminer.

La rumination se fait parceque les deux premiers estomacs du Bœuf, c'est-à-dire la *panse*, & le *bonnet* qui n'est qu'une portion de la panse, étant remplis d'herbes, autant qu'ils peuvent en contenir, cette membrane tendue réagit alors avec force sur l'herbe qu'elle contient, qui n'est que très peu mâchée, à peine hachée, & dont le volume augmente beaucoup par la fermentation. L'animal remâche ces herbes, les macere, les imbibe de nouveau de sa salive, & rend ainsi peu-à-peu l'aliment plus coulant; il le réduit en une pâte assez liquide pour qu'elle puisse couler dans le conduit étroit qui communique du second au troisieme estomac, où elle se macère encore avant que de passer dans le quatrieme, & c'est dans ce dernier estomac que s'acheve la décomposition du foin qui y est réduit dans un parfait mucilage. Ce qui confirme la vérité de cette explication, c'est que tant que ces animaux tettent & sont nourris de lait & d'autres alimens liquides & coulans, ils ne ruminent pas; & qu'ils ruminent beaucoup plus en hiver & lorsqu'on les nourrit d'alimens secs, qu'en été pendant lequel ils paissent l'herbe tendre : *voyez* l'article RUMINANS.

On prétend que les Bœufs qui mangent lentement, résistent plus long-tems au travail, que ceux qui mangent vîte; que les Bœufs des pays élevés & secs sont plus vifs, plus vigoureux, & plus sains que ceux des pays bas & humides; que tous deviennent plus forts lorsqu'on les nourrit de foin sec, que quand on ne leur donne que de l'herbe molle; qu'ils s'accoutument plus difficilement que les chevaux aux changemens de climat, & que par cette raison, on ne doit jamais acheter des Bœufs pour le travail que dans son voisinage.

On doit nourrir les Bœufs avec du foin, de la paille, & même leur donner un peu de son & d'avoine; en été on leur donnera de l'herbe fraichement coupée, ou bien de jeunes pousses & des feuilles de Frêne, d'Orme, de Chêne, &c. mais en petite quantité; l'excès de cette nourriture, qu'ils aiment beaucoup, leur causant quelquefois un pissement de sang. La Luzerne, la Vesce, les Lupins, sont de très bons alimens pour les Bœufs;

n'est pas nécessaire de régler la quantité de leur nourriture, ils n'en prendront jamais plus qu'il ne leur en faut. La grande chaleur incommode ces animaux, peut-être encore plus que le grand froid; ainsi on doit éviter de les faire travailler à la grande ardeur du soleil. Ils ne demandent pas autant de soins que les Chevaux; cependant si on veut les entretenir sains & vigoureux, on ne peut guere se dispenser de les étriller tous les jours, de les laver, de leur graisser la corne des pieds, & de leur donner de bonne litiere, &c.

De la Vache & du Veau.

Dans les especes d'animaux dont l'homme a fait des troupeaux, & où la multiplication est l'objet principal, le nombre des femelles est plus nécessaire & plus utile que celui des mâles. Le produit de la Vache est un bien qui croît & qui se renouvelle à chaque instant; la chair du Veau est une nourriture aussi abondante que saine & délicate; le lait est l'aliment des enfans; le beurre l'assaisonnement de la plupart de nos mets; le fromage la nourriture la plus ordinaire des Habitans de la campagne. Que de pauvres familles sont aujourd'hui réduites à vivre de leur Vache!

On peut aussi faire servir la Vache à la charrue; & quoiqu'elle ne soit pas aussi forte que le Bœuf, elle ne laisse pas de le remplacer souvent; mais lorsqu'on veut l'employer à cet usage, il faut avoir attention de l'assortir, autant qu'on le peut, avec un Bœuf de sa taille & de sa force, afin de conserver l'égalité du trait, & de maintenir le soc en équilibre entre ces deux puissances; moins elles sont inégales, & plus le labour de la terre est facile & régulier. Au reste, on emploie souvent six & jusqu'à huit Bœufs dans les terreins fermes, & sur-tout dans les friches caillouteuses, ou qui se levent par grosses mottes & par quartiers. Deux Vaches suffisent pour labourer dans les terreins meubles & sabloneux. On peut aussi dans ces terreins légers, pousser à chaque fois le sillon beaucoup plus loin que dans les terreins forts. Les Anciens avoient borné à une longueur de cent vingt pas, la plus grande étendue du sillon que le Bœuf devoit tra-

cer par une continuité non interrompue d'efforts & de mouvemens ; après quoi disoient-ils, il faut cesser de l'exciter, & le laisser reprendre haleine pendant quelques momens, avant que de poursuivre le même sillon ou d'en commencer un autre.

Le printems est la saison où les Vaches sont le plus communément en chaleur ; la plupart, dans ce pays-ci, reçoivent le Taureau depuis le 15 Avril jusqu'au 15 Juillet ; mais il ne laisse pas d'y en avoir beaucoup dont la chaleur est plus tardive, & d'autres dont elle est plus précoce. Elles portent neuf mois, & mettent bas au commencement du dixieme. On a donc des Veaux en quantité, depuis le 15 Janvier jusqu'au 15 Avril ; on en a aussi tout l'été assez abondamment, & l'automne est le tems où ils sont le plus rares. Les signes de la chaleur de la Vache ne sont point équivoques ; elle mugit alors très fréquemment, & plus violemment que dans les autres tems ; elle saute sur les Bœufs, sur les Vaches, & même sur les taureaux ; la vulve est gonflée & proéminente au dehors. Il faut profiter du tems de cette forte chaleur, pour lui donner le Taureau ; si on laissoit diminuer cette ardeur, la Vache ne retiendroit pas aussi sûrement. Le Taureau doit être choisi, comme le Cheval étalon, parmi les plus beaux de son espece. Il peut saillir les Vaches depuis trois ans jusqu'à neuf. On lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce, pour lui donner de l'ardeur. Il peut saillir jusqu'à quinze Vaches par mois, mais il ne faut pas lui en livrer davantage.

Les Vaches retiennent souvent dès la premiere, seconde ou troisieme fois ; & sitôt qu'elles sont pleines, le Taureau refuse de les couvrir, quoiqu'il y ait encore apparence de chaleur : mais ordinairement la chaleur cesse presque aussi-tôt qu'elles ont conçu, & elles refusent aussi elles-mêmes les approches du Taureau.

Les Vaches sont assez sujettes à avorter, lorsqu'on ne les ménage pas. Six semaines ou deux mois avant qu'elles mettent bas, on les nourrira plus largement qu'à l'ordinaire ; on cessera aussi dans ce même-tems de les traire, le lait leur est alors plus nécessaire que jamais pour la nourriture de leur fœtus ; aussi y a-t-il des Vaches à qui

le lait tarit absolument, un mois ou six semaines avant qu'elles mettent bas. Celles qui ont du lait jusqu'aux derniers jours, sont les meilleurs meres & les meilleures nourrices; mais ce lait des derniers tems est généralement mauvais & peu abondant. Il faut les mêmes attentions pour l'accouchement de la Vache, que pour celui de la Jument, & même il paroît qu'il en faut davantage; car la Vache qui met bas paroît être plus épuisée, plus fatiguée que la Jument. On doit la mettre dans une étable chaude, sur une bonne litiere, & lui donner abondamment de bonne nourriture.

On laisse le jeune Veau auprès de sa mere pendant les cinq ou six premiers jours, afin qu'il soit toujours chaudement, & qu'il puisse tetter aussi souvent qu'il en a besoin. Mais il croît & se fortifie assez dans ces cinq ou six jours, pour qu'on soit dès lors obligé de l'en séparer, si l'on veut la ménager; car il l'épuiseroit s'il étoit toujours auprès d'elle. Il suffira de le laisser tetter deux ou trois fois par jour; & si l'on veut lui faire une bonne chair & l'engraisser promptement, on lui donnera tous les jours des œufs crus, du lait bouilli & de la mie de pain. Au bout de quatre ou cinq semaines, ce Veau sera excellent à manger. On pourra ne laisser tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher; mais il faudra laisser au lait, pendant deux mois au moins, ceux qu'on voudra élever. On doit sevrer les Veaux à trois ou quatre mois; il faut beaucoup de soins pour leur faire passer le premier hiver; c'est le tems le plus dangereux de leur vie, car ils se fortifient assez pendant l'été suivant, pour ne plus craindre le froid du second hiver.

La Vache est à dix-huit mois en puberté, & le Taureau à deux ans: mais quoiqu'ils puissent déja engendrer à cet âge, on fera bien d'attendre jusqu'à trois ans pour leur permettre de s'accoupler. Ces animaux sont dans toute leur plus grande force, depuis trois ans jusqu'à neuf; après cela les Vaches & les Taureaux ne sont plus propres qu'à être engraissés. Comme ils prennent en deux ans la plus grande partie de leur accroissement, la durée de leur vie est aussi, comme dans la plupart des autres especes d'animaux, à-peu-près de sept fois deux ans; &

communément; ils ne vivent gueres que quatorze ou quinze ans.

Dans tous les animaux quadrupedes, la voix du mâle est plus forte & plus grave que celle de la femelle; c'est aussi ce qui est dans le Taureau. Ce qui fait croire qu'il a la voix moins grave, c'est que son mugissement n'est pas un son simple; mais un son composé de deux ou trois octaves, dont la plus élevée frappe le plus l'oreille. Mais en y faisant attention, on entend en même-tems un son grave, & plus grave que celui de la Vache, du Bœuf & du Veau.

Le Taureau ne mugit que d'amour; la Vache mugit plus souvent de peur que d'amour; & le Veau mugit de douleur, de besoin de nourriture, & de desir de sa mere.

Les animaux les plus pesans & les plus paresseux ne sont pas ceux qui dorment le plus profondément ni le plus long-tems. Le Bœuf dort, mais d'un sommeil court & léger, il se reveille au moindre bruit; il se couche ordinairement sur le côté gauche, & le rein ou rognon de ce côté là est toujours plus gros & plus chargé de graisse que le rognon du côté droit.

On doit donner à la Vache le même soin & la même nourriture qu'au Bœuf: mais la Vache à lait exige des attentions particulieres, tant pour la bien choisir que pour la bien conduire. On dit que les Vaches noires sont celles qui donnent le meilleur lait, & que les blanches sont celles qui en donnent le plus.

De quelque poil que soit la Vache à lait, il faut qu'elle soit en bonne chair, qu'elle ait l'œil vif, la démarche légere, qu'elle soit jeune, & que son lait soit abondant & de bonne qualité. On la traira deux fois par jour en été, & une fois seulement en hiver; & si l'on veut augmenter la quantité du lait, il n'y aura qu'à la nourrir avec des alimens plus succulens que l'herbe.

Le bon lait n'est ni trop épais, ni trop clair; sa consistance doit être telle que lorsqu'on en prend une petite goutte, elle conserve sa rondeur sans couler; il doit être d'un beau blanc, celui qui tire sur le jaune ou sur le bleu ne vaut rien; sa saveur doit être douce, sans aucune amertume & sans âcreté; il faut aussi qu'il soit d'une

bonne odeur ou sans odeur. Il est meilleur au mois de Mai & pendant l'été que dans l'hiver, & il n'est parfaitement bon que quand la Vache est en bon âge & en bonne santé. Le lait des jeunes Genisses est trop clair; celui des vieilles Vaches est trop sec, & pendant l'hiver il est trop épais. Ces différentes qualités du lait sont rélatives à la quantité plus ou moins grande des parties butireuses, caséeuses & séreuses qui le composent. Le lait trop clair, est celui qui abonde trop en parties séreuses; le lait trop épais, est celui qui en manque; & le lait trop sec, n'a pas assez de parties butireuses & séreuses. Le lait d'une Vache en chaleur ne vaut rien, non plus que celui d'une Vache qui approche de son terme, ou qui a mis bas depuis peu de tems.

On trouve dans le troisieme & le quatrieme estomac du Veau qui tette, des grumeaux de lait caillé. Ce lait caillé contient beaucoup de sel volatil acide, & sert de levain pour la digestion des alimens que le Veau prend. Ces grumeaux de lait, séchés à l'air, sont la présure dont on se sert pour faire cailler le lait. Plus on garde cette présure, meilleure elle est, & il n'en faut qu'une très petite quantité pour faire un grand volume de fromage.

On voit, quoique rarement, des Vaches qui ont la mauvaise habitude de se tetter elles-mêmes : & comme il n'est guere possibles de les corriger de ce défaut, on est obligé de les engraisser pour s'en défaire. On en a vu d'autres qui se laissoient tetter par des Serpens ou par des Couleuvres.

Les Vaches & les Bœufs aiment beaucoup le vin, le vinaigre, le sel, qui leur excite beaucoup l'appétit; aussi lorsqu'ils sont dégoûtés, leur donne-t-on de l'herbe trempée dans du vinaigre & saupoudrée d'un peu de sel.

C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on met les Bœufs & les Vaches à l'engrais; si l'on attend plus tard, on est moins sûr de réussir, & leur chair n'est pas si bonne. L'été est la saison la plus favorable pour les engraisser, parceque les herbages sont abondans. En commençant au mois de Mai ou de Juin, on est presque sûr de les voir gras à la fin d'Octobre. Dès qu'on voudra les engraisser, on cessera de les faire travailler; on les fera boire

beaucoup plus souvent ; on leur donnera des nourritures succulentes en abondance, quelquefois même mêlées d'un peu de sel ; on les laissera ruminer à loisir, & dormir à l'étable pendant les grandes chaleurs. En moins de quatre ou cinq mois, ils deviendront si gras, qu'ils auront de la peine à marcher, & qu'on ne pourra les conduire au loin qu'à très petites journées. Les Vaches & même les Taureaux bistournés, peuvent s'engraisser aussi ; mais la chair de la Vache est plus seche, & celle du Taureau bistourné est plus rouge & plus dure que la chair du Bœuf, & elle a même toujours un goût désagréable & fort.

Les Bœufs du Bas-Poitou ont ordinairement une graisse jaune : on les engraisse tout jeunes, & même sans les avoir fait travailler. Ils sont assez doux, mais extrêmement peureux ; & comme ils s'effarouchent aisément, on a la précaution de les faire marcher plutôt le jour que la nuit. Quelquefois l'épouvante les prend au Marché ou dans une Foire, alors on court risque d'être blessé ou tué par ces animaux, qui n'écoutent plus rien, & ne cessent de courir à perte d'haleine, que lorsqu'ils sont épuisés de lassitude. Les Bœufs de l'Auvergne sont les plus beaux & les meilleurs que nous ayons en France.

La plupart des Bœufs que l'on tue se laissent assommer sans pousser aucun murmure, un seul coup ou deux tout au plus suffisent pour les abattre ; mais il y en a qui resistent aux coups d'assommoir d'une maniere surprenante ; ce qui vient sans doute de l'extrême dureté de leur crâne. On lit dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. Duverney le jeune fit voir à l'Académie le cerveau d'un Bœuf pétrifié presque en toutes ses parties, & pétrifié jusqu'à égaler la dureté d'un caillou : il restoit seulement en quelques endroits un peu de substance molle & spongieuse. La moëlle de l'épine s'étoit conservée dans son état naturel, aussi-bien que les nerfs qui étoient à la base du crâne. Le cervelet étoit aussi pétrifié que le cerveau : la pie mere étoit aussi comprise dans ce changement général. Ce Bœuf étoit fort gras, & si vigoureux, que quand le Boucher avoit voulu le tuer, il s'étoit échappé jusqu'à quatre fois.

Les Taureaux, les Vaches & les Bœufs sont fort sujets à se lécher, sur tout dans le tems qu'ils sont en plein repos; & comme l'on croit que cela les empêche d'engraisser, on a soin de frotter de leur fiente tous les endroits de leur corps auquel ils peuvent atteindre. Lorsqu'on n'a pas cette précaution, ils s'enlevent le poil avec la langue, qu'ils ont fort rude; ce poil, qui ne peut être digeré, s'amasse dans leur estomac en forme de boule: c'est ce que l'on nomme *Egagropile*. V. *ce mot.*

L'espece de nos Bœufs, qu'il ne faut pas confondre, dit M. de Buffon, avec celles de l'*Aurochs*, du *Bufle* & du *Bison*, paroît être originaire de nos climats tempérés, la grande chaleur les incommodant autant que le froid excessif: d'ailleurs cette espece si abondante en Europe ne se trouve point dans les Pays Méridionaux, & ne s'est pas étendue au-delà de l'Armenie & de la Perse en Asie, & au-delà de l'Egypte & de la Barbarie en Afrique. Aux Indes, aussi-bien que dans le reste de l'Afrique, & même en Amérique, ce sont des *Bisons* que l'on trouve au lieu de Bœufs. *Voyez* ci-dessous l'article BISON.

Les Bœufs qu'on trouve au Cap de Bonne-Espérance, & en plusieurs Contrées de l'Amérique, y ont été transportés d'Europe par les Hollandois & par les Espagnols. En général il paroît que les pays un peu froids conviennent mieux à nos Bœufs que les pays chauds, & qu'ils sont d'autant plus gros & plus grands, que le climat est plus humide & plus abondant en pâturage. Cette espece d'animal se plaît si bien en Dannemarck, qu'on assure que les Hollandois tirent tous les ans de ce pays un grand nombre de grandes Vaches maigres qui donnent en Hollande beaucoup plus de lait que les Vaches de France. C'est apparemment, dit M. de Buffon, cette même race de Vaches à lait qu'on a transportée & multipliée en Poitou, en Aunis & dans les marais de Charante, où on les appelle *Vaches Flandrines*.

Ces Vaches sont en effet beaucoup plus grandes & plus maigres que les Vaches communes, & elles donnent une fois autant de lait & de beurre; elles donnent aussi des Veaux beaucoup plus grands & plus forts. Il faut pour ces Vaches des pâturages excellens: mais com-

me elles restent toujours maigres, toute la surabondance de la nourriture se tourne en lait; au lieu que les Vaches ordinaires deviennent grasses, & cessent de donner du lait dès qu'elles ont vécu pendant quelque tems dans des pâturages gras. Avec un Taureau de cette race & des Vaches communes, on fait une autre race, qu'on appelle *bâtarde*, & qui est plus féconde & plus abondante en lait que la race commune. Ces *Vaches bâtardes* donnent souvent deux Veaux à la fois, & fournissent du lait pendant toute l'année. Ce sont ces bonnes Vaches à lait qui font une partie des richesses de la Hollande, d'où il sort tous les ans pour des sommes considérables de beurre & de fromage. Ces Vaches, qui fournissent une ou deux fois autant de lait que les Vaches de France, en donnent six fois autant que celles de Barbarie.

Maladie des Taureaux, des Bœufs & des Vaches.

Les maladies des Bœufs viennent presque toutes d'excès dans le travail : on lit dans la nouvelle Maison rustique la description des maladies qui suivent de cet excès : on les guérit aisément la plupart avec des soins & du repos. Mais les plus terribles de toutes les maladies, ce sont ces contagions épidémiques, ces pestes qui ont causé en France & dans les pays du Nord une si grande mortalité parmi les bêtes à cornes. De tous les remedes qu'on a employés jusqu'à présent contre la maladie des bestiaux, qui a affligé il y a quelques années presque toute l'Europe, il n'y en a aucun qui ait été trouvé efficace, soit pour prévenir ou pour guérir le mal des bêtes infectées : on a même découragé ceux qui auroient été en état de faire des expériences sur les bestiaux malades, par la publication d'une loi qui ordonnoit de les tuer au moment que la maladie se déclaroit, & cela sous peine d'une grosse amende : cependant un Gentilhomme de la Province d'York, en Angleterre, a tenté avec succès une sorte d'inoculation pour préserver ses bestiaux des suites de la contagion.

Pour préparer la bête à cornes à cette inoculation, il faut la faire saigner, & lui donner deux ou trois purgations rafraichissantes; faire ensuite une incision dans le

fanon ; mettre dans cette plaie des étouppes trempées dans l'humeur qui coule des yeux ou des narines des bêtes malades, & les y laisser deux ou trois jours : c'est tout le tems qu'il faut à la maladie pour se manifester. Ensuite il faut mettre la bête dans un pré, & l'y laisser jusqu'à ce que la crise du mal soit passée : les vaisseaux de l'animal étant désemplis, & la masse des humeurs diminuée, la maladie devient bénigne, & l'animal se tire aisément d'affaire. Il ne faut point pendant cette maladie lui donner de nourriture séche, mais de tems en tems du son détrempé.

Il a regné dernierement (en 1763) une maladie sur les bêtes à corne, qui, dit-on, a commencé ses ravages dans le Poitou & dans le Berri : on a perdu des bestiaux ; mais par la sagesse des Intendans, qui ont fait distribuer la recette du remede propre à cette maladie, le mal ne s'est point étendu avec autant de force qu'on avoit lieu de le craindre, & beaucoup de pays en ont été préservés.

Suivant les observations distribuées par les Intendans, cette maladie s'annonçoit par une ou plusieurs vessies qui paroissoient sur la langue de la bête malade. Ces vessies étoient d'abord blanches, elles rougissoient ensuite, & enfin devenoient presque noires : elles crevoient, & laissoient après elles un ulcere chancreux qui creusoit dans l'épaisseur de la langue du côté de la racine, la coupoit en entier, & faisoit, peu de tems après, périr l'animal. Dans l'espace de vingt quatre heures on voyoit le commencement, le progrès & la fin de cette maladie, qui étoit d'autant plus dangereuse qu'elle ne se manifestoit par aucun symptome extérieur, & que la bête buvoit, mangeoit & travailloit à son ordinaire, jusqu'à ce que sa langue fut tombée : on a même dit que les Chevaux avoient été aussi attaqués de cette contagion.

Cette maladie, quoique des plus dangereuses, n'étoit rien, lorsqu'elle étoit traitée dès sa naissance. Pour cet effet, il falloit visiter la langue des animaux deux ou trois fois par jour. Aussi-tôt qu'on appercevoit une ou plusieurs vessies adhérentes à la langue, on les faisoit crever sur-le-champ, en la ratissant avec une piece d'ar-

gent, à laquelle on avoit fait des dents, & on étuvoit la plaie avec du fort vinaigre, dans lequel on avoit mis du poivre, du sel, de l'ail & des herbes fortes. On passoit sur les lévres de la plaie un morceau de vitriol de Chypre : ce remede guérissoit tous les animaux attaqués ; mais on étoit quelquefois obligé de le réiterer plusieurs fois.

On avoit grand soin de séparer les bestiaux sains des malades ; car ce mal étoit contagieux : il paroît même que c'étoit un poison subtil qui se communiquoit par la circulation ; car on a vu quelques personnes mourir, pour avoir eu l'imprudence de mettre dans leur bouche les pieces d'argent qui avoient servi à crever ces vessies.

Divers avantages que l'on retire du Bœuf & de la Vache.

Outre les avantages que l'homme retire de ces animaux domestiques pendant leur vie, ils lui sont encore d'une très grande utilité après leur mort. En Irlande, en Angleterre, en Hollande, en Suisse & dans le Nord, on sale & on fume des quantités immenses de chair de Bœuf, soit pour l'usage de la Marine, soit pour l'avantage du Commerce : il sort aussi de ces pays une grande quantité de cuirs. La peau du Bœuf, & même celle du Veau servent, comme l'on sait, à une infinité d'usages. *Voyez* au mot PEAU & POIL. La graisse est aussi une matiere utile : on la mêle avec le suif du mouton. Le fumier du Bœuf est le meilleur engrais pour les terres séches & légeres. La corne dont est armée la tête de cet animal, est vraisemblablement le premier vaisseau dans lequel on ait bu, le premier instrument dans lequel on ait soufflé pour augmenter le son, la premiere matiere transparente que l'on ait employée pour faire des vitres, des lanternes, & que l'on ait ramollie, travaillée, moulée pour faire des boëtes, des peignes & mille autres ouvrages.

Le lait de Vache est un des meilleurs alimens que l'on connoisse : il est vrai qu'il ne convient pas également à tous les tempéramens. En général ce lait est une nourriture médicamenteuse, très excellente, & qui convient dans toutes les maladies où il s'agit d'adoucir l'âcreté du

ſang. Le lait employé extérieurement eſt un puiſſant anodin qui calme les douleurs, & réſout les tumeurs enflammées qui menacent de ſuppuration.

Tout le monde ſait que la ſéroſité que l'on retire du lait; ou qui s'en ſépare naturellement, eſt le *petit lait*, qui eſt ſi propre à rafraichir & à calmer l'effervescence du ſang : on lui aſſocie quelquefois les ſucs de diverſes plantes, ſuivant le genre des maladies, comme les antiſcorbutiques ou l'infuſion de fumeterre, pour purifier le ſang. On retire du petit lait par criſtalliſation une eſpece de *ſel*, qu'on nomme *Sucre de lait*, à cauſe de ſa douceur : on en fait uſage dans tous les cas où le lait convient. Quelques Médecins ont beaucoup célébré les vertus de ce *Sucre de lait* pour toutes les maladies qui avoient pour cauſe un acide âcre & corroſif répandu dans les humeurs.

Le beurre que l'on retire du lait en le battant, eſt propre, lorſqu'il eſt bien frais, à tempérer toutes ſortes d'acrimonies, à raiſon de ſa ſubſtance graiſſeuſe & huileuſe. *Voyez* l'article LAIT.

Le fiel de Bœuf eſt préféré au fiel des autres animaux, comme plus âcre, plus volatil & plus pénétrant : on l'emploie dans les lavemens laxatifs pour y ſervir d'aiguillon, lorſque le ventre eſt dur & conſtipé. La teinture de ce fiel eſt auſſi un coſmétique très eſtimé : on la tire du fiel deſſéché peu-à-peu au Soleil, & infuſé enſuite dans l'eſprit de vin. On ſait que les Teinturiers ſe ſervent du fiel de Bœuf pour netoyer les étoffes avant que de les teindre, & que les dégraiſſeurs l'emploient pour emporter les taches de deſſus les habits. Les Peintres en font auſſi uſage pour relever leurs couleurs & pour netoyer leurs tableaux.

La fiente de Bœuf a une vertu diſcuſſive & anodine, qui la rend très propre à appaiſer les inflammations, ſur-tout dans la goutte. C'eſt ſans fondement que les Anciens avoient dit que le ſang de Taureau étoit un poiſon : on a reconnu au contraire qu'il eſt utile dans la dyſſenterie, les crachemens de ſang, & dans les potions vulnéraires aſtringentes. Dans les ſucreries, on s'en ſert pour purifier le ſucre : on l'emploie auſſi dans la préparation du bleu de Pruſſe. Quant à l'extérieur, il a les

propriétés communes au sang des animaux : on s'en sert en liniment, lorsqu'il est question d'amollir & de discuter les tumeurs, d'effacer les taches de la peau, & de dissiper les verrues. Mais son usage principal est lorsque quelque membre est foible & atrophié : on fait alors plonger la partie affligée dans la gorge d'un Taureau, ou d'un Bœuf nouvellement tué ; ce qui la ranime, la rend plus souple & plus propre au mouvement.

L'usage de l'urine de Vache en Médecine n'est pas nouveau : on lui a donné le nom d'*eau de mille fleurs*, pour ôter l'idée sale & dégoûtante que fait naître le nom d'urine. Cette urine est purgative, & évacue les sérosités sans tranchées.

La Baudruche dont les Batteurs d'or font usage pour interposer entre les lames ou feuilles du métal qu'ils amincissent à coups de marteaux, n'est que la pellicule d'un boyau de Bœuf, apprêtée. Enfin combien d'ouvrages semblables à ceux de l'ivoire ne fait-on pas avec les os de Bœufs ? *Voyez* à l'article Os.

Bison & Bonasus.

Le Bison est un animal sauvage auquel les Voyageurs ont donné le nom de Bœuf ; mais qui est d'une espece différente de nos *Bœufs* & de l'*Ure* ou *Urus*. V. *ce mot.*

Les *Bisons* ont une bosse sur le dos : ils sont naturels aux Indes, dans la partie de l'Afrique, où on n'a pu établir nos Bœufs, & même en Amérique, entre la Floride & la riviere de Palme, &c. C'est un animal dont les cornes sont longues d'un pied : son poil est long partout le corps : sa couleur approche fort de celle d'une Mule fauve.

M. Brisson fait mention de trois especes de Bisons. 1°. Celui de l'Amérique, qui est moins haut que le Bœuf domestique : ses cuisses & ses jambes sont courtes & grosses ; sa tête large, ainsi que sa poitrine : sa partie postérieure est étroite : sa queue, qui a un pied de long, n'a pour poils qu'une touffe de longs crins à son extrémité : ses cornes sont noires, & faites comme celles du Bœuf vulgaire : son poil est brun noirâtre, & tombe en été ; alors sa peau, qui est noirâtre & ridée, paroît à nud

nud : il n'y a que la tête qui demeure velue toute l'année. Le poil qui est sur le front du mâle est long d'un pied, épais & frisé : ses yeux sont grands, féroces, affreux & enflammés : la langue est si rude qu'en léchant elle enleve la peau, & fait saigner : les poils du cou ont une odeur musquée. Cet animal est dangereux & cruel : il n'habite que les lieux peu fréquentés.

2°. Le *Bison blanc d'Ecosse*. Il ne differe de nos Bœufs domestiques que parcequ'il est tout blanc, qu'il a le cou garni de poils très longs, & qu'il porte sa criniere comme les Lions 3°. Le *Bison d'Allemagne*. Il est à-peu près de la grandeur du Bœuf domestique : il n'en differe que par la grandeur de ses cornes, de sa barbe, & des longs poils dont son corps est couvert jusqu'aux épaules ; enfin par la bosse qu'il a sur le dos. Voilà ce que l'on sait sur le Bison, qui est le *Bœuf Camelite* de Gesner.

Le *Bonasus* est encore une espece de Bœuf sauvage particuliere aux Indes Il naît dans la Pæonie : il est de la grandeur d'un Taureau, plus gros qu'un Bœuf ; mais il n'est pas si long Sa tête & son cou sont couverts de longs crins jaunes, plus longs & plus mols que ceux du Cheval : ses cornes sont contournées en dedans ; de sorte qu'elles ne lui servent pas de grande défense : elles sont d'un beau noir luisant. Le poil de son corps est d'un gris cendré tirant sur le roux : sa peau est fort dure, & presque à l'épreuve des coups. Il mugit comme les Bœufs : il n'a point de dents à la machoire supérieure : sa queue est petite. Il frappe la terre du pied quand il est en colere : sa chair est excellente.

TAUREAU-ÉLÉPHANT ou TAUR-ÉLÉPHANT : c'est, dit Ludolphe, un animal du double plus grand que nos Taureaux : on en a amené un d'Afrique à Constantinople. Le Taur-Éléphant a la figure du Taureau ; mais, par la peau, par la couleur & la grandeur, il a un certain rapport avec l'Éléphant : c'est ce que Bernier confirme : il dit même qu'il a vu une des cornes du Taur-Éléphant chez le Grand Mogol.

TAUREAU DE MER : poisson qui se trouve à la côte d'Yvoire : on le nomme aussi *Poisson cornu*. Quelques Naturalistes soupçonnent que si cet animal existe

véritablement, comme l'attestent divers Voyageurs, ce peut être ou le *Lamentin* ou l'*Hippopotame*.

TAUREAU VOLANT : on donne ce nom aux gros Cerfs volans, sur-tout à l'espece qui se trouve dans le Bresil : *voyez* CERF VOLANT. Quelques Naturalistes disent que le vrai Taureau volant est la grosse *Mouche cornue* : voyez *ce mot*.

TAUTE. A Marseille l'on donne ce nom au *Calmar* & à la *Seche* : *voyez ces mots*.

TAYBAYBA : petit arbrisseau qui croît dans l'Isle de Ténérife : on en exprime un jus laiteux qui s'épaissit en peu de momens, & qui forme une excellente glu. *Hist. Génér. des Voyag. t. II.*

TAYOVE : c'est le Chou Caraïbe que l'on cultive à Cayenne ; sa racine est une des meilleures denrées de la Guyane ; elle nourrit plus que l'Igname ; elle se plante par morceaux, & rapporte, pour ainsi dire, trois fois l'année. Quatre mois après qu'elle a été plantée, on fouille au pied avec précaution, pour ne prendre que les racines formées ; on recouvre celles qui ne le sont pas, pour ne les prendre que quatre mois après. Enfin au bout de l'année on arrache le pied en entier ; on en fait de la bouillie ; on la met aussi, au défaut de navets ou d'autres légumes, dans la soupe, à laquelle, dit M. de Préfontaine, elle donne un bon goût. *Voyez* la description de cette plante au mot CHOU CARAIBE.

TAYRA : espece de grosse Belette noirâtre, dont parle M. Barrere. Cet animal, en se frottant contre les arbres, y laisse une espece d'humeur onctueuse, dont l'odeur approche beaucoup de celle du musc.

TECHNOMORPHITES. Les Naturalistes donnent ce nom aux pierres qui portent l'empreinte de figures téchniques, c'est-à-dire, qui ressemblent à des corps faits par l'art.

TECOIXIN. Seba donne ce nom à deux especes de Lézards goitreux du Méxique, qui sont saxatiles, & qui ressemblent, par la tête, à la Salamandre. Le premier a le sac petit, mais le peigne fort dentelé, sa langue épaisse, les écailles bleues, & comme ondées sur les cuisses, & blanches sur le corps. La seconde espece a une grosse queue, les écailles grises, ombrées

de roux, & hérissées d'épines blanchâtres, ainsi que la tête & les cuisses : les pieds de devant ont quatre doigts, & ceux de derriere cinq.

TECUNHANA : Lezard du Bresil, dont le dessus du corps, de la tête & de la queue est orné de bandes de plusieurs couleurs : celle qui va le long du dos est blanche, & tiquetée de points bruns ; les autres bandes sont bleues, tiquetées de noir, & barrées de raies jaunes : la tête est d'un bleu clair, marqueté de taches noires : les cuisses, les pieds & les doigts sont d'un bleu pâle, tachetés de blanc : sa queue est cerclée d'un grand nombre d'anneaux d'un brun foncé. Seba *Thes.* 1, *Tab.* 91, *n.* 4.

TEGUIXIN : *voyez* à la suite du mot TEIUGUACU.

TEIGNE, *Tinea*. L'histoire des Teignes nous présente des faits fort curieux, & il est d'autant plus intéressant de connoître ces sortes d'insectes, qu'il y en a des especes qui font un grand dégat dans nos meubles & dans nos pelleteries ; c'est pourquoi nous détaillerons aussi la maniere de les distinguer, de s'en garantir & de les détruire : en un mot nous donnerons une idée de leur origine, de leurs métamorphoses, de leur travail, de leurs dégats, de leur habitation, de leur nourriture & de leur industrie, d'après ce qu'en a dit M. de Réaumur.

Quelque communes que soient les Teignes, il y a peu de gens qui les connoissent, parceque ces insectes vivent à couvert : ce sont des ennemis d'autant plus dangereux, qu'il nuisent sans être apperçus. Ces Teignes sont des especes de chenilles qui, ayant une peau rase, tendre & délicate, ont besoin de se faire des habits en forme de fourreau pour se couvrir, & elles le font en effet. Les unes se font des fourreaux qu'elles transportent par-tout avec elles, & celles-là sont les véritables Teignes : d'autres se font des fourreaux immobiles, dans lesquels elles marchent, & qui les cachent pendant qu'elles marchent. M. de Réaumur appelle ces dernieres *fausses Teignes*.

La plûpart des Teignes sont de véritables Chenilles qui se changent en Papillons ; car il y a aussi certaines especes de Teignes, ou fausses Teignes, qui sont des

Vers, dont les uns se changent en Mouches, & les autres en Scarabées, tels que des Charansons; mais on distingue les Vers d'où doivent naître des mouches, parcequ'ils n'ont point de pattes; ceux d'où doivent naître des Charansons, parcequ'ils n'ont que six pattes écailleuses; au lieu que ceux d'où doivent sortir des Papillons en ont quatorze.

Parmi les véritables Teignes, il y en a qui se tiennent sur des matieres très différentes de celles que d'autres Teignes emploient au même usage. Les Teignes les plus connues, & les seules presque qui le soient, sont celles que décelent les désordres qu'elles font dans les meubles, les habits & les fourrures : on peut nommer ces Teignes *Teignes domestiques.*

Teignes domestiques qui se font des habits de la laine & du poil de nos pelleteries.

Ces Teignes sont de véritables Chenilles, mais qui sont très petites. Leur tête, leurs serres, leurs six jambes, situées proche de la tête, & une partie de leur premier anneau est tout ce qu'elles ont d'écailleux.

Leur premier soin, dès qu'elles sont nées, est de se vêtir : elles ne peuvent souffrir d'être nues ; elles s'établissent sur une étoffe de laine, ou sur une pelleterie; elles filent autour d'elles-mêmes un petit tuyau soyeux, renflé par le milieu comme un fuseau; ensuite elles arrachent avec leurs serres les poils de l'étoffe, & elles les collent sur cette gaze de soie, avec une gomme soyeuse qu'elles tirent de leur corps. Leur habit se trouve avoir la forme d'un fourreau ouvert par les deux bouts; son tissu est de laine, tantôt bleue, tantôt verte, tantôt rouge, &c., selon la couleur de l'étoffe que l'insecte a dépouillée : quelquefois ces couleurs sont mêlées sur leurs fourreaux, quelquefois rapportées par bandes, lorsque l'étoffe mangée est composée de plusieurs couleurs combinées.

A mesure que la Teigne prend de l'accroissement, son fourreau devient trop court & trop étroit; aussi l'insecte travaille-t-il à l'allonger & à l'élargir. Il fait sortir sa tête par un des bouts ouverts, arrache les poils

de laine qui sont le plus à son gré, & les colle à son fourreau ; il se retourne ensuite dans ce fourreau, & il l'allonge de même par le bout opposé : veut-il l'élargir, il le coupe dans sa longueur, & y rajoute une piece de la couleur de l'étoffe sur laquelle on a transporté la Teigne ; & si on la transporte d'une étoffe sur une autre d'une autre couleur, lorsqu'elle est prête à élargir son habit, on a le plaisir de lui voir faire un habit d'arlequin.

La Teigne n'a que sa mâchoire pour tout instrument, tant pour fabriquer son étoffe, que pour la tailler, la fendre & la coudre. Il paroît que les Teignes, pour construire leurs habits, préferent de certaines couleurs à d'autres, apparemment parceque les matieres dont les couleurs sont composées peuvent être plus ou moins agréables à leur goût.

Les laines de nos étoffes ne leur fournissent pas seulement dequoi se vêtir, elles leur servent aussi de nourriture, & les digerent ; ensorte que les couleurs de l'étoffe se trouvent dans leurs excrémens, & même si bien conservées, que l'on peut les en retirer très facilement. En ramassant ces excrémens tels que les Teignes les rendent, & en les délayant dans un peu d'eau, on en peut faire de ces laques ou pâtes dont les Peintres en mignature se servent dans leurs ouvrages.

Lorsque la Teigne est parvenue à son parfait accroissement, elle abandonne ordinairement les étoffes sur lesquelles elle a vécu, & va attacher son fourreau dans les angles des murs, ou autre part ; elle s'y change en Chrysalide, & reste sous cette forme environ trois semaines, après lesquelles elle sort sous la forme de Papillon nocturne ou Phalêne. Depuis le milieu du printems, jusques vers le milieu de l'été, & sur-tout le soir, on voit voler dans les appartemens ces petits Papillons, d'un blanc un peu gris, mais argenté ; ils cherchent à s'unir, & à pondre ensuite sur nos meubles : l'éclat de la lumiere les attire, & ils viennent s'y brûler.

Les procédés de ces insectes, pour la conservation de leur espece, ne different des procédés ordinaires, que dans la durée de leur union, pour laquelle il faut

assez communément une nuit entiere. Les œufs qu'ils déposent sont extrêmement petits : les petites Teignes en éclosent environ trois semaines après.

Les Teignes font un bien plus grand ravage sur les Pelleteries, que sur les Etoffes ; elles y trouvent beaucoup plus de facilité, elles coupent le poil à fleur de peau. Le crin du Cheval n'est point, par sa dureté, à l'abri de leurs dents : on n'a que trop d'exemples de Teignes qui s'établissent dans le crin dont les fauteuils sont rembourés, & qu'elles hachent & mettent en pieces.

Ces insectes préferent communément l'obscurité au grand jour ; ils se tiennent plus souvent sur le dos de nos fauteuils, que sur le devant : c'est ce qui a fait abandonner l'usage de la serge pour faire ces dos ; ainsi les fauteuils sont bien plutôt à l'abri des Teignes, en restant sans être couverts, que lorsqu'on les enveloppe.

Le moyen de faire périr les Teignes, est d'empoisonner l'air qu'elles respirent ; pour cet effet on prend une cuillerée d'huile essentielle de thérébentine, on y ajoute le double d'esprit-de-vin, & l'on frotte de cette liqueur avec une brosse les meubles & les tapisseries que l'on veut garantir. Cette vapeur en tuant les jeunes Teignes, extermine en même tems les puces & punaises, soit qu'elles soient déja nées, soit qu'elles soient encore dans leurs œufs : car cette odeur agit aussi puissamment sur les œufs, que sur les insectes mêmes. On peut mettre dans les armoires des feuilles imbibées de cette même huile : on doit faire cette opération en Avril & au milieu de l'été. Cette huile essentielle, bien loin de gâter les meubles, est d'usage pour enlever de dessus les étoffes les taches de graisse, de cambouis, & de toute autre sorte d'huiles.

Le mercure & le soufre produisent le même effet, mais le premier est dangereux pour notre santé, & le second est fatal aux couleurs : l'odeur de la fumée de tabac fait périr aussi les Teignes ; mais il faut faire durer cette fumée pendant vingt quatre heures, & elle est plusieurs jours à se dissiper ; celle de la thérébentine au contraire, se dissipe en très peu de tems.

Les toisons des moutons ne sont point attaquées des

Teignes sur l'animal, parcequ'elles sont enduites d'une graisse, dont l'odeur déplaît aux Teignes. Une tapisserie ou une pelleterie qu'on frotteroit avec cet antidote, se trouveroit par là assez bien défendue contre les Teignes qui voudroient en approcher, mais celles qui y seroient ne lâcheroient point prise.

Une observation importante, c'est que les Teignes s'attachent de préférence aux étoffes, dont le tissu est le plus lâche. Plus la laine des étoffes est torse & plus le tissu est serré, moins elles sont recherchées par ces animaux, parcequ'ils ont plus de peine à en arracher les poils. On voit d'anciennes tapisseries qui se sont conservées bien entieres, parceque leur fabrique a ces deux avantages, que leur laine est bien torse, & que leur tissu est bien serré : au lieu qu'on en voit de nouvelles qui sont entiérement mangées, parcequ'elles n'ont pas ces qualités. C'est par cette raison que les tapisseries d'Auvergne sont bien plus sujettes à être mangées des vers, que les tapisseries de Flandre ; c'est aussi ce qui nous fait abandonner le plus qu'il est possible les meubles de cadis & de serge.

Le travail des Teignes de laine, & celui des Teignes de pelleterie, ne differe aucunement ; elles se font des foureaux de même forme, & les construisent de la même maniere ; ces foureaux ne different que par la qualité des matieres dont ils sont faits. Ceux des Teignes des fourrures, sont des especes de feutres, ils approchent de la qualité des étoffes de nos chapeaux, au lieu que ceux des autres approchent plus de la qualité de nos draps. Le travail des teignes de pelleterie n'est pas facile à voir, parcequ'elles s'attachent immédiatement contre la surface des peaux, & qu'elles y sont entiérement couvertes par les poils qui s'en élevent. Elles y font bien d'autres dégats, & plus prompts que ceux que les autres font dans les étoffes de laine ; celles ci ne détachent des laines des étoffes, que ce qu'il leur en faut pour se nourrir & se vêtir, & leur travail est difficile, au lieu que celui des Teignes de pelleterie ne l'est pas. L'insecte coupe çà & là les poils à fleur de peau, & il semble qu'il prend plaisir à cette manœuvre, il les coupe & les arrache si bien, qu'il n'en reste aucun brin sur la peau, ainsi qu'on

le voit dans les Cabinets des Curieux où il y a des animaux à poil empaillés.

Teignes champêtres.

La classe des insectes qui se construisent des habits est très nombreuse en especes différentes ; la forme, la matiere de leurs vêtemens, & l'art avec lequel ils les construisent, varient pareillement. Si ces insectes étoient d'une grandeur propre à frapper nos yeux, les hommes seroient bien étonnés de voir percher sur nos arbres & paître dans nos campagnes des insectes qui paroissent avoir la forme de poissons, de fagots, de crosses, & d'autres figures singulieres. Nous parlerons seulement des especes les plus propres à piquer la curiosité.

Les Teignes champêtres passent leur vie dans les bois, dans les champs, dans les jardins ; elles se tiennent sur les feuilles des arbres & des plantes, & s'en nourrissent. Ce sont des animaux sédentaires, qui marchent très rarement, & qui ne quittent leurs fourreaux que pour en changer, lorsque le besoin l'exige absolument. Ces fourreaux sont couverts de feuilles seches & ils en sont fabriqués, ce qui fait qu'on les confond souvent avec tous ces petits fragmens des feuilles que le vent disperse, & qui s'arrêtent indifféremment sur tous les corps qu'ils rencontrent. Ces Teignes se fixent presque toujours sur le revers des feuilles.

Leurs fourreaux sont, comme ceux des Teignes domestiques, des especes de tuyaux, mais bien autrement travaillés, & avec bien d'autres précautions. Les Teignes que l'on trouve sur différentes especes d'arbres, sur-tout sur les plus grands, comme les chênes, les ormes, les hêtres, &c. different aussi, tant en especes, que dans la forme qu'elles donnent à leurs fourreaux ; mais ce qu'elles ont de commun, c'est d'être de véritables Chenilles. Les Teignes qui habitent les ormes, sont celles dont les fourreaux sont les mieux façonnés. La forme de ces fourreaux présente à la premiere vue celle d'un poisson : ce qui aide le mieux à tromper l'œil, c'est qu'outre cette forme, on y voit une queue plate & large & des dentelures sur le dos, qui imitent cette arrête que l'on appelle

Pinne, dont le dos de certains poissons, tels que la Perche, est hérissé.

Lorsqu'une Teigne naissante veut faire son premier habit, elle se fixe sur une feuille dont elle perce simplement l'épiderme. Elle se glisse entre les deux membranes qui composent la feuille, & se fait place en mangeant la pulpe ou le parenchyme de la feuille. Elle coupe alors ces membranes, & les réunit avec des fils de soie; cette espece de pinne ou arrête qu'on y remarque, est formée par les dentelures de la feuille, & cette figure de queue de poisson dépend de ce que l'insecte laisse plus de largeur à la partie postérieure.

L'insecte ainsi vêtu se transporte ailleurs pour percer de nouveau une feuille & se couler de même entre deux membranes, mais ce n'est plus dans le dessein de se retirer, c'est seulement pour y vivre caché. Ces membranes sont si minces & si transparentes, que l'on voit l'insecte comme entre deux verres. On le voit s'avancer à mesure pour manger, & trainer avec lui son fourreau. Si l'on veut se procurer le plaisir de voir un de ces insectes se tailler un habit, il ne faut que lui arracher son fourreau & le mettre à nud, on le verra presque aussitôt se mettre à l'ouvrage; mais la construction de cet habit est pour cet insecte une affaire de douze heures.

La Teigne champêtre n'ayant point l'art d'élargir & d'allonger son habit, comme les Teignes domestiques, est obligée de se faire un habit neuf toutes les fois que le sien devient trop étroit; mais elle n'en a que trois à faire dans tout le cours de sa vie.

Les Teignes, comme toutes les Chenilles, se changent en Chrysalides sans sortir de leurs fourreaux, puis en Papillons, qui sont si petits, qu'on a besoin de la loupe pour les voir en détail.

Il y a d'autres insectes que les Teignes qui se nourrissent du parenchyme des feuilles, & qui travaillent dans leur épaisseur: tels sont ceux qu'on nomme *Vers mineurs*: voyez *ce mot*. On ne sauroit confondre les endroits d'où ceux-ci tirent le parenchyme, avec ceux d'où il a été tiré par les Teignes; car les endroits sucés & dessechés par les Teignes, ont toujours une de leurs

membranes percée par un trou de grandeur sensible ; qu'on ne voit point à ceux qui l'ont été par les vers mineurs.

Teignes à falbalas.

C'est une espece de Teigne qui perce les feuilles de la plante nommée *astragale*, pour vivre de la pulpe qu'elle en tire. Le fond de sa robe est, comme celui des autres Teignes ; une étoffe de pure soie, qu'elle file elle-même, mais la garniture est faite de membranes de l'astragale appliquées sur l'étoffe en maniere de falbalas ondoyans. L'habit entier lorsqu'il est complet, représente la forme d'un cornet recourbé, très évasé par un bout & pointu par l'autre. Ces falbalas sont d'un blanc sale : on ne voit dans tout le fourreau que trois rangs de cette espece d'ornement, qui se surpassent chacun en diametre, parceque la Teigne n'allonge son habit que trois fois dans sa vie ; c'est aussi ce qui lui donne la forme d'un cornet.

Teignes Ligni-perdes.

Il y a un autre genre de Teignes, dont parlent Aristote & Pline, & que les Latins ont nommés *Ligniperdæ*. Ce nom leur a été donné parcequ'on croyoit qu'elles gâtoient & corrompoient le bois. Mais elles ne font que se servir de celui qui se perd pour en couvrir leurs habits ; encore la plupart des especes de ce genre se couvrent elles plus volontiers de brins d'herbes, & de petits morceaux de feuilles que de bois. Les unes recouvrent leurs fourreaux de soie de petits morceaux de *gramen* qu'elles coupent avec régularité & les arrangent comme des tuiles sur un toit. D'autres especes y font moins de façon, & se servent des premieres feuilles qu'elles rencontrent. C'est toujours sur le revers des feuilles que l'on trouve ces insectes suspendus : on en rencontre sur-tout très souvent sur les charmilles.

Une autre espece de Teigne choisit les tiges du gramen, qu'elle préfere à toute autre plante, parceque ce sont de petits tuyaux creux & légers : elle en couvre son habit de soie. De ces bâtons, les uns sont longs, les

portes sont touffus ; & l'insecte, ainsi ajusté, a vraiment l'air d'un petit fagot ambulant. Toutes ces Teignes se changent en petits papillons.

Teignes aquatiques.

Ces Teignes sont aussi du genre des *Ligni-perdes* ; ce sont de vraies chenilles. Elles habitent dans les eaux, où elles se construisent un fourreau, dont l'intérieur est à l'ordinaire, lisse, poli & soyeux. Ensuite les unes recouvrent leurs fourreaux de fragmens de feuilles ou de bois, & de brins d'herbes ; d'autres les recouvrent de petites coquilles de moules, & les ajustent sur elles comme elles les trouvent ; aussi voit-on beaucoup de ces petites garnitures qui sont vivantes.

Une autre sorte de Teigne aquatique rapporte sur son fourreau des grains de sable. Les Teignes chargées de cette matiere pesante, seroient obligées de ramper au fond de l'eau, & ne pourroient s'élever à la surface, si elles n'avoient l'industrie de se procurer des contre poids. L'insecte colle donc sur son fourreau de petits morceaux de bois léger ou de plantes, jusqu'à ce qu'il ait trouvé l'équilibre exact, qui lui permette de monter & de descendre dans l'eau avec facilité. On en rencontre assez souvent qui se contentent de deux grandes pieces de bois, qu'elles ajustent aux deux côtés de leur fourreau, comme les apprentifs nageurs s'attachent des calebasses sous les bras.

Ce dernier genre de Teignes aquatiques n'est point de la classe des chenilles ; ce sont des vers à six pieds : ces vers ont deux crochets à leur extrémité postérieure, par le moyen desquels ils retiennent leur fourreau, & empêchent qu'il ne s'échappe, lorsqu'ils en font sortir toute la partie antérieure de leur corps, pour nager & chercher leur nourriture, qui consiste en petites feuilles de plantes. Lorsque l'insecte sera changé en nymphe, il ne pourra fuir la poursuite d'un nombre prodigieux d'ennemis, dont les eaux fourmillent ; mais il prévient ce danger d'une maniere fort ingénieuse. Des grillages faits de gros fils de soie, & placés à chaque bout du fourreau, interdisent toute entrée aux insectes, & laissent

un libre passage à l'eau, qui lui est aussi nécessaire dans cet état de nymphe. De cette nymphe sort une mouche du genre des *Mouches papillionnacées*; ainsi nommées, parceque leurs ailes ont quelque apparence de celles des papillons, sans en être; elles manquent de ces poussieres qui caractérisent les ailes des papillons.

Teignes de murailles.

Cette espece de Teigne, de la classe des chenilles terrestres, se fait un habit garni du sable qu'elle tire de nos murs: elle mérite une attention particuliere, tant par rapport à des singularités qui lui sont propres, que pour avoir donné lieu à un Savant du dernier siecle, d'avancer, comme un fait certain, qu'il y a des insectes qui vivent de pierres, & qui dévorent nos édifices les plus solides. Ces trous, que l'on observe dans les pierres, & que ce Savant attribuoit à ces insectes, & dont le peuple nous donne communément la lune pour auteur, sont l'effet d'une forte gelée, lorsqu'elle surprend les pierres dans le tems que leur surface est imbibée de l'eau de la pluie.

Ces chenilles ne se nourrissent véritablement que des mousses & des lichens qui croissent sur les vieux murs: elles se construisent des fourreaux de soie, auxquels elles donnent la forme d'une chausse d'hippocras: elles les recouvrent de petits grains de sable qu'elles détachent avec leurs mâchoires. Voilà tout le tort qu'elles font à nos murs. La rareté de cet insecte, sa petitesse, la courte durée de sa vie, le peu de poussiere qu'il lui faut pour couvrir un pareil habit, peut faire juger qu'il faudroit bien des siecles, & peut-être des centaines de siecles, pour réduire en poudre la valeur d'une pierre de taille. M. de Réaumur a trouvé de ces Teignes sur le petit mur de la terrasse des Tuilleries, du côté du manege, où sont plantés des jasmins: il a observé, il y a plus de vingt-cinq ans, que ce mur est très peuplé de ces insectes, & il n'a point apperçu qu'ils l'aient aucunement dégradé.

Lorsque ces Teignes se préparent à leur métamorphose, elles attachent à demeure la large embouchure de

leur fourreau sur la pierre où elles ont vécu : elles s'y changent en nymphe, & ensuite en un petit papillon qui sort par le bout opposé. Le mâle de ce papillon vole, est vif & léger ; la femelle est lourde, massive & sans ailes : elle pond ses œufs à travers un long canal, composé de plusieurs pieces, comme une lunette d'approche : elle a été pourvue apparemment de ce tuyau pour placer ses œufs avantageusement & avec choix.

Teignes qui se font des habits de pure soie, en forme de crosse, & qu'elles recouvrent d'un manteau.

D'autres Teignes se font des habits de pure soie. Le tuyau dans lequel les unes sont logées, a un de ses bouts contourné en quelque sorte en crosse ; c'est celui qui est occupé par la partie postérieure de l'insecte. Quelques especes recouvrent cette crosse d'une piece de soie, qui peut bien passer pour un manteau, ou plutôt pour une capote, n'étant point appliqué contre le fourreau, mais attaché simplement au sommet de la crosse, sur laquelle il pose. La tissure de cette étoffe est très singuliere. Lorsqu'on la regarde à la loupe, ou même avec les yeux seuls, on apperçoit que cette soie forme de petites écailles transparentes & arrangées à-peu-près comme celles des poissons : on observe que tout l'ouvrage est enduit d'un glacé qui le fortifie & lui donne le luisant d'un certain taffetas que nos ouvriers enduisent de gomme. On trouve assez communément ces especes de Teignes sur les chênes ; on en rencontre aussi sur les cerisiers, sur les charmilles, & sur quelques autres arbres.

Lorsque leurs habits deviennent trop étroits, ces Teignes les élargissent de la même maniere que s'y prennent les Teignes de la laine & des fourrures. Dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août, toutes ces Teignes se transforment en de petits papillons blancs.

Teignes du coton.

C'est une espece de Teigne qui appartient à la classe des vers qui se transforment en mouches à deux ailes. Ces vers ressemblent assez à ceux de la viande ; ils ne

ſont pas pourvus des organes propres à faire de la ſoie ; & ils ne ſont pas en état de lier enſemble des brins ou des pièces de certaines matieres ; pour s'en façonner les habits ou fourreaux dont ils ont beſoin. Ces Teignes ſe forment donc des fourreaux avec le coton ou duvet qui ſe trouve attaché aux graines de ſaule : elles en diſpoſent les poils circulairement, comme ſont ceux d'un manchon, ſur lequel on a paſſé la main pour les coucher. Cet habit eſt chaud & très léger ; la tête de l'inſecte ſort par l'ouverture, dont le diametre eſt le plus grand. Le coton dont ces Teignes ſe ſervent, n'eſt pour nous d'aucun uſage, non plus que celui de beaucoup d'autres plantes, parceque les poils en ſont trop courts pour être filés. Ces vers ſe métamorphoſent à la maniere de ceux de la viande : leur propre peau devient une coque, dans laquelle la nymphe ſe trouve logée, & d'où l'inſecte ſort ſous la forme d'une mouche à deux ailes.

Teignes des lys, de l'orge & de l'avoine.

Les Teignes des lys ſont des inſectes qui paroiſſent d'abord revêtus d'une maniere fort hideuſe, mais qui deviennent enſuite de très jolis ſcarabées. Cette Teigne ſe tient ſur les lys, ronge les pétales des fleurs, & n'en laiſſe pas quelquefois un ſeul. Sur les feuilles qu'elle a attaquées, on voit de petits tas d'une matiere humide, de la couleur & de la conſiſtance de feuilles un peu macérées & broyées. Lorſqu'on vient à les examiner, on reconnoît qu'ils contiennent les Teignes. La Nature a enſeigné à cet inſecte une façon ſinguliere de mettre ſa peau tendre à couvert des impreſſions de l'air extérieur, & de celle des rayons du ſoleil : elle lui a appris à ſe couvrir de ſes propres excrémens. Auſſi ſon anus eſt-il placé ſur le dos à la partie poſtérieure. Il ne faut que quatorze ou quinze jours à ces Teignes pour croître ; alors elles ne ſont plus couvertes de leurs excrémens : elles deſcendent dans la terre aux pieds des lys, ſe forment une coque recouverte des grains de terre qui les environnent, & ſe changent en nymphe, d'où ſort enſuite un très joli ſcarabée.

Les fourreaux de ſes ailes & le deſſus de ſon corſelet ſont d'un beau rouge qui approche du vermillon. Sa tête,

ses antennes, qui sont à filets grainés, & les autres parties de son corps, sont d'un noir luisant. Quand on le tient, il fait entendre un petit cri produit par le frottement de ses derniers anneaux contre les fourreaux des ailes; car plus on presse les fourreaux des ailes contre le corps, & plus le cri est fort. Le mâle pour s'accoupler, monte sur sa femelle; leur accouplement dure au moins une heure, ou peut-être plusieurs. La femelle dépose ses œufs sur les feuilles: ils y adherent par la gomme dont ils sont enduits: ils sont d'abord rougeâtres; ensuite bruns; & au bout de vingt jours, il en sort des vers qu'on voit paroître sur les lys, & qu'on doit détruire si l'on veut conserver ces fleurs.

Il y a sur l'orge & sur l'avoine des Teignes qui se nourrissent de leurs feuilles, & qui s'enveloppent de même de leurs excrémens. On reconnoît les tiges sur lesquelles il y a de ces insectes, parcequ'on y remarque des bandes longues & étroites, dirigées dans la longueur de la feuille, qui paroissent séches, & sont d'une couleur jaunâtre, parcequ'elles ont été rongées par ces insectes.

Teignes des chardons, qui se forment des parasols avec leurs excrémens.

La figure du corps de cette espèce de Teigne est plus platte que celle des autres. A son extrémité postérieure sont deux especes de fourches, qu'elle éleve plus ou moins, à volonté, sur son dos. C'est sur ces fourches qu'elle fait couler ses excrémens qui sont une masse de grains noirs, & qui lui forment, étant soutenus de la sorte une espèce de toît ou de parasol, sous lequel l'insecte se trouve à l'abri de la pluie & du soleil. Il subit ses métamorphoses sur les feuilles mêmes des plantes: on le trouve assez fréquemment sur les feuilles de l'artichaut. Lorsqu'il se métamorphose, il quitte, avec sa peau, les fourchons qui lui avoient servi à soutenir sa couverture: il quitte aussi les épines qui tenoient à sa peau; mais le contour de son corps est hérissé de nouvelles épines. Au bout de douze à quinze jours, il sort un Scarabée de l'enveloppe de la chrysalide ou de la nymphe de cette sorte de Teigne.

Teignes du Faucon.

On appelle encore *Teignes*, des especes de vers qui se mettent ordinairement aux pennes des oiseaux de proie ou de fauconnerie. Les unes rongent les pennes par le bout du tuyau; les autres font tomber les pennes. Les Fauconniers ont des secrets pour remédier à ces accidens.

Fausses Teignes.

M. de Réaumur donne ce nom à des insectes, qui, pour se couvrir, se font des fourreaux, qu'ils ne transportent point avec eux quand ils marchent. Il y a nombre d'insectes qui se font de ces sortes de fourreaux avec des grains de sable, & avec des fragmens de coquilles: tels sont les insectes de mer, qui se tiennent, soit sur le sable, soit sur des pierres, soit sur divers coquillages, comme, par exemple, les vers de mer, surnommés *Vers à tuyau*. Voyez *ce mot*.

Il n'est pas aussi facile aux Observateurs de saisir les circonstances qui mettroient à portée de suivre les procédés de ces insectes de mer : il leur a été plus aisé d'examiner quelques especes de fausses Teignes, dont nous avons plus à nous plaindre : c'est ce qu'a fait très exactement M. de Réaumur.

Fausse Teigne des bleds.

Voyez son article intéressant au mot Papillon de la fausse Teigne du bled.

Fausse Teigne de la cire.

Voyez son article au mot Abeille, *pag.* 24, *T. I.*

Fausses Teignes des cuirs.

Les fausses Teignes des cuirs sont des chenilles à seize jambes, & de médiocre grandeur : elles sont de couleur d'ardoise foncée, & quelquefois même d'un beau noir. Comme les fausses Teignes de la cire, elles se font un long tuyau, qu'elles attachent contre le corps qu'elles rongent journellement : elle le recouvrent de grains qui

ne sont presque que leurs excrémens. Il y a des fausses Teignes qui se trouvent sous l'écorce des ormes, & qui sont semblables à celles-ci ; de ces fausses Teignes vient un phalêne de la troisieme classe.

Fausses Teignes du Chocolat.

Ces fausses Teignes sont de petites chenilles à seize jambes, dont la tête est couleur de maron. Ces insectes choisissent le chocolat pour se nicher : ils donnent la préférence à celui qui est le mieux conditionné, & surtout à celui qui est le mieux parfumé. C'est en Septembre que ces fausses Teignes se changent en papillons.

TEJUGUAGU, espece de Lézard du Bresil, qui a une certaine ressemblance avec le Sénembi : il en differe cependant par sa couleur noire, tiquetée de blanc vers les extrémités de sa queue ; il a comme des aiguillons blancs & dentelés ; sa queue est grosse à l'origine ; sa langue est fourchue ; il se nourrit volontiers d'œufs ; mais il souffre patiemment la faim. Marc-Grave dit qu'au Bresil l'on mange la chair de cet animal.

Seba donne le nom de *Tejuguacu* à plusieurs especes de Lézards de différens pays, parmi lesquels il compte entr'autres le Lézard de mer des François, & le Teguixin, espece de Lézard à qui les Orientaux ont donné le nom de *Sauve-garde*. M. Linnæus, en parlant du Téguixin, dit que ce Lézard a la queue ronde, plus longue du double que le corps, & composée d'environ 200 segmens : ses quatre pieds ont chacun cinq doigts ; les ongles sont très aigus & un peu courbés ; sa couleur est blanche, mêlée de bleu, sur laquelle sont des bandes d'un brun gris ; le dos & les cuisses sont tiquetés de taches blanches ovales.

TELLINE, espece de coquillage bivalve, du genre des Moules, mais, qui, selon M. Adanson, differe peu des Cames : les Tellines parviennent en peu de tems au période de leur grandeur : les deux valves sont parfaitement égales en grandeur. En général, les Tellines sont plus évasées, plus minces & plus légeres que les Moules : leur charniere n'est pas bien dans le milieu, & elles ont la plupart, dit Lister, à l'extrémité de la partie la

plus courte, une espece de bec qui s'éleve tant soit peu. On remarque que les Tellines, à la différence des Moules, ont deux muscles qui les attachent à leurs coquilles : on les nomme en Normandie *Flions*, & en quelques Provinces, *Tenilles*.

TEMAPARA, magnifique Lézard d'Amérique, dont la queue est très longue : il a la peau d'un gris rouge ; la tête grande, blanchâtre & sursemée de grandes écailles noirâtres, mêlées de brun ; les yeux étincelans ; l'intérieur des oreilles est rouge ; la mâchoire inférieure, tout le bas ventre & les jambes sont d'un cendré clair, ainsi que les écailles de dessus le corps & de la queue. Seba, *Thes. Tab.* 88, *n.* 4.

TEMBOUL : *voyez* BETELE.

TEMPÊTE, est un mouvement violent des vents qui agitent fortement l'eau de la mer : ce nom se donne aussi à un orage de pluie, accompagné de grêle, d'éclairs & de Tonnerre. *Voyez* ces mots.

TENAILLE, *Piscis forcipinus*, poisson des Indes orientales ; nommé ainsi, parcequ'il a la bouche faite en forme de Tenaille : cette partie est dure & recourbée par en haut. Ruisch dit qu'on ne pêche ce poisson que près de l'*Isle des Lions*, voisine d'Amboine. Ce même Auteur dit que la gueule de la Tenaille n'est pas cartilagineuse comme ses nageoires ; c'est une boule de chair.

TENDRAC, espece de Porc-épic de l'Isle de Madagascar : les Insulaires trouvent sa chair excellente. Flacourt dit cependant qu'elle est flasque, longue & mollasse. *Voyez* PORC-ÉPIC.

TENDRE A CAILLOU, nom d'un arbre de l'Amérique, ainsi appellé de son extrême dureté : il est haut de vingt-cinq à trente pieds ; mais il n'a pas plus de douze à quatorze pouces de diametre : son écorce est blanchâtre & peu adhérente : il a peu de branches & de feuilles, & sa sève se seche bientôt, lorsqu'il est abattu.

TENEBRIO, nom que M. Linnæus donne à une espece d'Escarbot qui marche lentement, & qui est le *Blatta fœtida* des Naturalistes : il l'appelle en Suédois *Skrobba*.

TENILLES ou FLIONS : *voyez* TELLINES & le mot FLIONS.

TENTHREDO. M. Linnæus donne ce nom à plusieurs especes de mouches à scie & à tarriere, qui proviennent de différentes Chenilles : il en donne jusqu'à vingt-huit especes. *Voyez* MOUCHES A SCIE.

TÉRÉBENTINE & TÉRÉBINTE : *voyez* THÉRÉBENTINE & THÉREBINTE.

TÉRÉBRATULES, *Anomites*. On donne aussi à cette coquille bivalve les noms d'*Anomie* & de *Coq & la poule* : cette coquille, qui semble être du genre des Huitres, est ordinairement composée d'écailles unies, dont l'une est plus petite que l'autre ; la grande, qui est l'inférieure, a un petit bec un peu recourbé par dessus l'autre : ce bec est comme percé d'un trou : telles sont les *Térébratules* de mer, que l'on voit aujourd'hui dans les collections de fossiles. On trouve beaucoup de Térébratulites, c'est-à-dire, d'Anomies fossiles ; mais elles sont communément striées : les variétés de ces coquilles fossiles sont très nombreuses & très uniformes dans chaque espece. Il y en a, dit M. Bertrand, de rondes & de renflées dans le milieu ; d'autres sont oblongues ; d'autres applaties ; d'autres sillonnées & lisses, ou avec des stries ; d'autres sont à lacunes plus ou moins profondes ; ou redoublées, ou à trois lobes, comme si elles avoient été mutilées ; d'autres sont allongées vers le bec, ou fort évasées en forme d'aîles : enfin, il s'en trouve dont les stries sont simples ou mêlées de raies plus profondes & plus larges, comme les coquilles tuilées. Quelques-uns soupçonnent que l'Hystérolithe est le noyau d'une sorte de grande Térébratule. *Voyez* HYSTEROLITHE.

TERFEZ, nom que l'on donne à la Truffe d'Afrique ; son écorce est blanchâtre. Lémery dit qu'elle naît dans les déserts de la Numidie parmi le sable : on la fait cuire sous les cendres, ou bouillir dans l'eau : on en fait de la bouillie avec du lait ; elle est fort nourrissante : son goût approche de celui de la chair. *Voyez* TRUFFE.

TERRE, *Terra*. Nous avons déja fait mention de la terre considérée comme Planete, dans l'article du Système planetaire. *Voyez* au mot PLANETE. Maintenant nous considérerons le globe terrestre comme l'édifice que le Créateur a assigné à l'homme pour le lieu de sa demeure, & comme l'élément qui fournit notre subsistance

ou par les végétaux qu'il produit, ou par les animaux qu'il nourrit.

Théorie de la Terre.

Il ne s'agit pas absolument de ce que les Physiciens & les Naturalistes ont imaginé de la formation premiere de la Terre : ce que j'en dirois d'après leurs idées ou les miennes, laisseroit toute entiere la difficulté du problême.

Contentons nous de la considérer en général dans son état présent, & dans l'arrangement que nous lui voyons. Ce globe immense nous offre dès sa surface, des hauteurs, des profondeurs, des plaines, des mers, des marais, des cavernes, des goufres, des volcans ; tout paroît irrégulier : si nous pénétrons dans son intérieur, nous y trouverons, dit M. Buffon, des métaux, des minéraux, des pierres, des bitumes, des sables, des terres, des eaux & des matieres de toute espece, placées comme au hazard : on y voit aussi des montagnes affaissées, des roches fendus & brisés, des contrées englouties, des Isles nouvelles, des terreins submergés, des cavernes comblées. Nous trouvons souvent des matieres pesantes posées sur des matieres légeres, des corps durs environnés de substances molles, des substances seches, humides, chaudes, froides, solides, friables, toutes mêlées, & dans une espece de confusion qui ne nous présente d'autre image que celle d'un cahos informe, & d'un monde en ruine, mais dont nous reconnoissons bientôt l'utilité & la nécessité.

Il est évident que la Terre n'est qu'un amas de corps entassés les uns sur les autres ; & il paroît aussi que plusieurs de ces corps ont appartenu à la mer, & qu'ils ont dû autrefois servir d'habitation à des animaux, ou que ce sont des plantes qui ont floté dans cet élément.

On ne peut se dissimuler que cet amas de matiere qui ne nous est connu qu'à une petite profondeur, ne soit la suite d'une grande révolution qui, ayant dérangé l'harmonie ou plutôt la structure de l'ancien Monde, annonce en même-tems que la Terre, ou au moins sa surface a souffert prodigieusement : voilà le point où nos lumie-

res atteignent, & où le flambeau de l'évidence s'éteint.

J'en appelle à la variété & à la contrariété des sentimens : selon les uns, des inondations particulieres ont tout fait : selon d'autres, c'est un déluge universel qui a causé les changemens ; ou comme le prétendent quelques Naturalistes, la mer, qui a ses loix de méchanique, en se retirant de certains endroits pour en envahir d'autres, a rongé peu à peu les bords du Continent, & entraîné dans son sein ce qu'elle a arraché de la Terre simple & homogène, pour en reformer une autre, nouvelle, grossiere & composée.

D'autres ont recours à des causes plus violentes & plus terribles dans leurs effets ; ils embrasent la terre jusqu'au centre ; ils font concourir avec le feu, l'eau & l'air renfermés dans des souterrains.

Tous ces élémens agités, & luttans les uns contre les autres, écartent, soulevent, bouleversent tout, dispersent la mer & ses habitans, lancent les montagnes dans les airs, & les portent au loin, creusent les vallées, remplissent les cavernes de monumens étrangers à l'intérieur de la terre, & forment au milieu de la confusion une espece de régularité.

Peu satisfait de toutes ces suppositions, un Auteur illustre de nos jours n'entrouvre point le sein de la Terre ; mais il appelle du haut de notre tourbillon un globe enflamé qui a dû verser sur notre séjour un déluge de feu. Le voilà embrasé, vitrifié & tout-à-fait dénaturé ; ensuite la mer intervient, & ce que la Comete a commencé dans un instant, les eaux l'achevent pendant une suite innombrable de siecles qui iront se perdre dans l'éternité.

Quelques-uns moins admirateurs de ce phénomene rapide, que du sublime & hardi génie qui le propose, admettent pour cause unique de toutes les révolutions qui sont arrivées, & qui arrivent journellement à notre globe, la nutation de l'axe. Ce seul moyen, disent-ils, a suffi pour en changer la structure générale, & sur-tout sa forme extérieure.

D'autres prétendent que notre globe, avant que la séparation de ses parties fût faite, étoit une Terre ou dissoute ou détrempée, qui nageoit dans une masse immense d'eau. A la voix du Créateur cette Terre se dé-

tagnes, de leur croute de terre fertile ou poreuse, ne nous offrent plus que le noyau de la montagne elle-même ; ce sont des roches pelées, arides, & comme isolées ; mais la base de ces montagnes, toujours évasée, est composée de nouvelles couches de Terre plus ou moins liées & dures : (phénomene singulier qui, pour le dire en passant, prouve clairement la diminution de la hauteur des montagnes, & de leur élargissement en leur base, sans cesser de détruire le faux systême de l'accrétion sensible & générale de la Terre).

Ces mêmes alluvions font déborder les fleuves, les rivieres & les lacs sur différentes Terres, dont la superficie est bientôt détrempée, & emportée avec ses eaux jusqu'à la mer. Voilà encore une des causes des accroissemens d'especes d'Isles, & des bancs de sables, qui souvent se forment à une légere distance du lieu où un fleuve fait confluent : en un mot on observe par-tout que les inégalités du globe n'ont pas d'autre cause que celle du mouvement des eaux de la mer, & des éruptions souterraines. Après ce que nous avons dit des montagnes, il est assez évident que les courans qui ont suivi d'abord les directions de ces inégalités, leur ont donné cette correspondance des angles saillans toujours opposés aux angles rentrans.

Ajoutons à cela, que des vents orageux, secondés de pluies d'une longue durée, se font un passage entre les lits des pierres, ils en désunissent la matiere visqueuse & argilleuse, qui leur sert de lien commun : ces pierres s'alterent à la superficie, par l'action du soleil & de l'air, & s'amollissent enfin au point que tout est obligé de s'affaisser, de s'unir, & de former un nouveau corps : des vents orageux de mer emportent aussi des nuages de sable, & des fragmens de coquilles qu'ils déposent sur les bords des mers, & y forment des dunes.

Qu'il nous soit permis de citer encore quelques autres particularités non moins frappantes que les précédentes, & qui démontrent évidemment que les changemens survenus au globe terrestre procedent de causes & d'effets très différens entre eux. On a vu plusieurs lieux maritimes qui, sans avoir l'apparence de volcans, ont enfanté les Isles de Santorin, ou de Thérasie ; Rhodes & Delos, les

Terceres, les Açôres, &c. On a vu des terrains également privés d'éruptions souterraines, qui cependant ont été arrachés au Continent, moins par le flux & reflux de la mer, que par ses inondations extraordinaires, & qui ont formé des Isles, des presqu'Isles, des promontoires : ailleurs l'on a vu le Dollart, & plusieurs autres pays & Villes entierement submergés : combien de fois encore n'a-t-on pas vu des affaissemens subits de quelques vastes cavernes, dans l'intérieur du globe, produire en peu de tems un déluge local des plus considérables, en faisant remonter les eaux, ou former un lac dormant, ou une mer morte, ou un golphe.

Ces observations, fortifiées d'une infinité d'autres, ont renversé, il y a longtems, l'hypothese de Woodward & de ses sectateurs, & assigné la préférence au sentiment de quelques Physiciens qui ont imaginé que depuis la création du monde, & pendant des siécles dont aucun Peuple ne nous a conservé le souvenir, la partie séche la plus considérable du continent que nous habitons aujourd'hui, a été le lit de la mer qui la couvroit de ses eaux.

Le systême du séjour de la mer sur notre continent est d'une très grande antiquité : les premiers Philosophes ont eu cette idée ; des Modernes l'ont renouvellée & mise dans une grande évidence. Presque généralement embrassée de nos jours par tous ceux qui ont examiné la nature avec attention, cette théorie passe pour la seule qui rende raison de la quantité d'animaux, de corps marins & de végétaux qu'on trouve dans le sein de la terre, de la formation de divers minéraux, ainsi que d'un grand nombre de phénomenes.

La seule supposition du séjour de la mer a donc paru suffisante à la plus saine partie de nos Philosophes pour expliquer les mutations & les altérations les plus marquées qui se sont produites à la surface de la Terre, & pour détruire le préjugé de ceux qui prétendent que l'Océan est un monde nouveau.

Si nous entrons dans un plus grand détail sur l'arrangement des matieres qui composent notre globe, nous trouverons que l'*humus* ou la premiere couche qui l'environne, n'est pas par-tout d'une même substance ; ici c'est du granite ; là, c'est du sable ; ailleurs, c'est de

l'argile : si nous pénétrons plus avant, on trouve des couches de pierres à chaux, de marne, de coquillages, de falun, de gravier, de craie & de plâtre : Warrenius dit qu'on en a rencontré de plus de vingt especes en creusant un puits à Amsterdam, jusqu'à la profondeur de deux cents trente-deux pieds. Ces couches sont toujours posées parallelement les unes sur les autres : chaque lit, pris à part, a la même épaisseur dans toute son étendue. Dans les collines voisines les unes des autres, quoique séparées par des gorges ou des vallons, les mêmes matieres se trouvent au même niveau. Quelquefois un lit de terre participe, jusqu'à une petite épaisseur, de la couleur de la couche supérieure. Si nous fouillons à une grande profondeur de la Terre, nous y rencontrerons, comme sur la cime des monts, & dans les lieux les plus éloignés de la mer, des coquilles, des squelettes de poissons de mer, & d'animaux terrestres, des plantes marines, &c. : on trouvera toujours que les rochers sont portés sur des glaises, ou sur des sables.

En quelque lieu que l'on voyage, on remarque que les couches, ou lits du globe terraqué, ont des courbures, des inflexions, & alors des épaisseurs différentes. Ces lits, dit M. Bertrand, s'inclinent sous les lacs & les mers, s'élevent avec les montagnes qu'ils forment, & s'abaissent avec les vallées qu'ils soutiennent. Il est des couches, dit le même Auteur, qui doivent leur origine à la création, ce sont les *couches primitives*; d'autres tirent leur origine du déluge universel, ce sont les *couches diluviennes*; enfin un grand nombre ont été formées par des inondations, & d'autres révolutions locales, ce sont les *couches marines ou accidentelles*.

Il résulte de tout cet exposé, que la Terre nouvelle doit différer absolument de la Terre ancienne, au moins dans son arrangement; que les changemens arrivés à la surface du globe, peuvent être dûs à cinq causes principales; savoir, 1°. au déluge universel; 2°. au flux & au reflux de la mer, & aux autres mouvemens de ses eaux le long des côtes, mais sur-tout à leur déplacement total; 3°. à la nutation de l'axe; 4°. à l'action des pluies, des gelées, des vents, des eaux courantes,

à la fonte des neiges, & à la chûte des torrens ; 5°. aux tremblemens de terre, & aux écroulemens des montagnes qui jettent du feu, & qui doivent ce phénomene aux embrasemens de l'asphalte & des couches de charbon de terre ; aux inflammations des pyrites ; en un mot à la dilatation de l'air comprimé. Au reste, dit M. de Buffon, les changemens qui sont arrivés au globe terrestre, depuis deux & même trois mille ans, sont fort peu considérables en comparaison des révolutions qui ont dû se faire dans les premiers tems, après la création.

Comme ce que nous avons dit des vents, des tremblemens de terre, des volcans, de l'air, des pyrites, des bitumes, des eaux, des montagnes, même du feu & de la mer, est nécessairement lié avec les différens phénomenes, ou la théorie de la terre, nous prions le Lecteur de jetter un coup d'œil sur ces différens mots, ainsi que sur ceux de craie, stalactites, falun, filons, sable, empreintes, fossiles, grottes, cataractes, tourbes, mines, même celui de fleuve ou de riviere, inséré à la suite de l'article *Fontaine*.

Division des Terres.

Nous donnons aujourd'hui le nom de *Terres* à des substances fossiles, peu compactes, séches de leur nature, qui n'ont point de saveur, de couleur ni d'odeur ; qui sont composées de particules impalpables, nullement liées les unes aux autres, qui s'amollissent & se gonflent un peu dans l'eau, sans y être solubles, & sans contracter une forte adhérence avec elle ; enfin, qui résistent au feu, & qui ne sont mêlées d'aucuns corps étrangers.

Tel est le caractere que nous assignons à la Terre simple, ou au moins à celle qui approche le plus de la Terre primitive, élémentaire ; ou ancienne, laquelle se trouve encore quelquefois à une très grande profondeur dans le globe. Mais comme presque toutes les especes de Terres actuelles sont entremêlées de particules pierreuses, salines, bitumineuses & métalliques, ce qui produit une grande différence entre elles, on ne peut les considérer que comme des corps composés, & en marquer les différences relativement à

leurs mêlanges : cela posé, l'on ne doit regarder la craie ou terre marine, l'argile, la terre gypseuse, même les sables, les marnes, & toutes les espeçes de terres calcaires & argilleuses, que comme des terres nouvelles & accidentelles.

Nous nous astraindrons à considérer ici les terres par leurs propriétés principales on générales, & nous les diviserons en deux ordres ; c'est-à-dire, en terres argilleuses, & en terres alcalines ou calcaires.

1°. Les TERRES ARGILLEUSES, *Terræ argillosæ*. Elles ne sont point attaquées par les acides ; elles empâtent la langue, & s'endurcissent au feu. On en distingue de plusieurs qualités principales : la premiere est composée des Terres en poussiere, *Terræ dissipabiles* ; ce sont celles dont les parties sont friables, & sans liaison, même dans l'eau. La deuxieme renferme les Terres poreuses qui se gonflent dans l'eau, & s'embrasent dans le feu, *Terræ inflammabiles* : voyez *les articles* TERREAU & TOURBE. La troisieme comprend les Terres grasses *Terræ glutinosæ*. Voyez *les mots* ARGILLES, TRIPOLI & BOLS. La quatrieme renferme les Terres minérales, *Terræ pictoriæ* : elles sont, pour l'ordinaire, colorées & pesantes ; elles entrent en fusion au grand feu. *Voyez* OCHRE.

2°. Les TERRES CALCAIRES, *Terræ calcareæ*. Elles sont compactes, absorbantes, se dissolvent dans les acides, & s'attachent à la langue. On en distingue aussi de plusieurs espéces, lesquelles sont connues sous le nom de *craie*, d'*agaric minéral*, & de *marne* : voy. *ces différens mots*.

Telle est notre division synoptique & générale des Terres. A l'égard de l'histoire particuliere des différentes Terres, &c. qui entrent dans la composition du globe terrestre, *voyez* à chacun des noms qui leur sont particuliers.

On voit que cette division chymique des Terres est fondée sur les mêmes principes que celle des pierres : *voyez* à l'article PIERRES. A la rigueur, toutes les Terres actuelles, comme toutes les pierres, sont vitrifiables, ou par elles-mêmes, ou par des fondans, ou par des degrés de feu considérables ; mais en employant des de-

grés de feu rélatifs, tels qu'on les admet en cas d'expériences, l'on discernera facilement celle qui s'y durcit, celle qui s'y calcine, &c.

TERRE ADAMIQUE, *Terra Adamica*: on a donné ce nom, tantôt à une terre rouge & ferrugineuse appellée *Almagra*, c'est une espece d'ochre rouge, *voyez* OCHRE; tantôt à une sorte de terreau ou d'*humus* limoneux, tantôt à la vase mucilagineuse de la mer: *voyez* ADAMIQUE.

TERRE ALCALINE, est celle qui fait effervescence avec les acides, & qui peut produire alors un sel *neutre*; voyez *ce mot*.

TERRE ALUMINEUSE, *Terra aluminosa*, espece de pierre Assienne, tendre, d'un goût astringent, qui s'enflamme dans le feu & y exhale une vapeur sulphureuse: il y en a de différentes couleurs: il n'est pas rare d'en tirer par lixiviation un sel appellé *Alun*: voyez *ce mot*.

TERRE ANIMALE, *Humus animalis*, on donne ce nom à l'espece de terre qui est produite par la putréfaction de toutes sortes d'animaux qu'on enfouit; elle est ou pure ou mélangée. La premiere est celle qui reste d'un animal enfermé & mort dans un vase, après son entier & parfait changement en terre: elle a une odeur urineuse. La deuxieme est celle qui résulte d'un animal inhumé, & dont les parties, lors de leur destruction, se sont mêlées avec d'autre terre, soit pure, soit végétale, &c.

TERRE ARGILLEUSE: *voyez* ARGILLE.

TERRE ARSÉNICALE, *Terra arsenicalis*, espece de terre tendre, grisâtre ou bleuâtre, un peu grasse au toucher, d'une saveur légerement styptique: elle exhale sur le feu une fumée blanche d'une odeur d'ail: *voy.* ARSÉNIC.

TERRE BLEUE: *voyez* CENDRES BLEUES & l'article OCHRES.

TERRE BITUMINEUSE FEUILLETÉE: *Terra bituminosa fissilis*. Elle ressemble beaucoup au crayon noir: on la divise en tables: elle brule dans le feu. Boccone dit qu'on en trouve sur les monts Hiblées près le mont Etna, dans un endroit nommé *Milili*. On trouve

aussi de la terre bitumineuse en poussiere dans la Suede & dans la Russie.

TERRE BOLAIRE : *voyez* BOLS.

TERRE DE BOUCAROT, espece de terre bolaire, dont on fait dans l'Amérique Méridionale & dans l'Inde, des vases d'une forme fort agréable : cette terre ressemble assez à celle de *Patna* : voyez *ce mot.*

TERRE CALAMINAIRE, nom donné à une terre d'ochre de fer, surchargée d'ochre de Zinc : *voyez* OCHRE & ZINC. On trouve de la terre calaminaire dans le *Hartz* qui contient quelquefois des crystaux de vitriol blanc.

TERRE CALCAIRE, nom donné à la *Craie*, à la *Marne*, au *Cron*, au *Lait de lune*, à l'*Agaric minéral*, à la *Farine fossile*, & à toutes les substances calcinables, ou qui font effervescence avec les acides : *voyez* ces différens mots

TERRE DE CHIO ou SELINUSIENNE, *Terra Chia, aut Selinusia*, elle est argilleuse & bolaire, d'un blanc cendré : on l'estime astringente & résolutive, propre pour effacer les taches & les cicatrices de dessus la peau, pour ramollir les tumeurs des mamelles, des aines, des testicules, & pour les résoudre.

TERRE CIMOLÉE, *Cimolia*, terre fameuse chez les Anciens, qui s'en servoient en peinture : elle étoit blanche, molle, peu dense, & comme onctueuse au toucher. Tournefort pense que c'étoit une craie ; cette terre étoit tirée de l'Isle *Cimolus*, l'une des Isles de l'Archipel, & qui est nommée aujourd'hui *Argentaria*. Ce que l'on trouve actuellement dans le commerce sous le nom de *Cimolée du Levant*, est une espece de *terre à pipes* : voyez *ce mot.*

La terre cimolée des Couteliers, autrement dite *Moulard* ou *Moulée*, est une sorte de *Lutum* ochracé, qui se trouve dans le fond des auges des Couteliers ou Rémouleurs, lequel est produit par le frottement du fer & du grais, lorsqu'ils aiguisent leurs ustensiles sur la roue. Cette substance sert aux Teinturiers, aux Peaussiers & aux Corroyeurs : on l'emploie aussi en Médecine comme astringente.

TERRE DE COLOGNE : *voy.* à l'article OCHRE.

TERRE-CRÊPE : *voy.* au mot LAITRON.

TERRE DE CRETE : *voyez* TERRE CIMOLÉE.

TERRE FORTE, espece de terre sableuse d'un grain égal, quelquefois tenace, pesante, & de couleur jaune, laquelle sert aux Fondeurs : *voyez* Sable des Fondeurs à l'article SABLE.

TERRE A FOULONS, *Argilla Fullonum*, espece d'argille fine, quelquefois feuilletée, souvent sans figure déterminée, savonneuse à l'œil, au toucher & dans l'eau, où elle produit une espece de mousse & des bulles savonneuses : elle a quelques propriétés du savon ; on se sert en quelques pays, où la marne à foulon est rare, de cette argille pour fouler les étoffes, il y en a de plusieurs couleurs : *voyez* TERRE SAVONNEUSE.

TERRE FRANCHE : *voyez* TERREAU.

TERRE GLAISE : *voyez* ARGILLE & GLAISE.

TERRE GRASSE, c'est l'*Argille* : voyez *ce mot*.

TERRE JAUNE : *voyez* OCHRE.

TERRE LABOURABLE ou DE CULTURE, *Terra Agromanorum*, est la terre la plus commune & la plus généralement répandue sur la surface de notre globe. Une bonne terre labourable doit être d'un jaune noirâtre, substantielle, c'est-à-dire, ni serrée, ni legere, & tenir un peu aux doigts quand on la manie ; mais être douce au toucher, & répandre une odeur non fétide après la pluie ; n'être pas trop liante quand elle est arrosée d'eau, avoir au moins un à deux pieds de bon fonds, être meuble : car quand elle est trop gluante & massive, en un mot qu'elle approche trop de l'argille, elle ne vaut rien pour les ensemencemens.

Plus les terres sont fortes, plus on doit les labourer souvent & profondément ; on choisit pour cela un beau tems, & on les fume légerement. Les terres humides sont stériles dans les années pluvieuses, à moins qu'on n'y fasse des tranchées pour écouler les eaux ; dans les terres légeres & sablonneuses, la plante périt souvent pendant les grandes chaleurs : un sol de cette nature demande des labours légers & de forts engrais. Si la terre est très pierreuse, il faut labourer profondément & par un tems humide. Les terres meubles sont celles qui sont faciles à labourer, & qui néanmoins ont de la substan-

ce ; on augmente leur fertilité en multipliant & renouvellant leurs surfaces à l'aide des labours. On appelle terre neuve, celle que l'on tire d'un endroit où la végétation n'a pas eu lieu depuis long-tems.

Les principes de l'agriculture & de la végétation, doivent être établis sur l'analyse des terres, sur les différens engrais, & sur les phénomenes que nous présentent leurs combinaisons. L'air, comme nous l'avons dit à l'article PLANTES, ne laisse pas que de contribuer essentiellement à la végétation, ainsi que l'eau. M. Home a exposé quelques faits chymiques, relativement à cette question : & il prétend que la méthode d'élever la terre d'un champ en différentes murailles, afin qu'elle présente plus de surface à l'air, & qu'elle en reçoive mieux les influences, est très utile. Des expériences réitérées en Ecosse, ont mis à portée d'affirmer qu'une pareille méthode épargne les frais de l'engrais ordinaire, & rend les terres beaucoup plus fertiles.

M. Zacharie Westbeck nous propose une maniere de semer & de fumer plus promptement les terres que par la voie ordinaire. Il conseille de jetter ensemble la semence & le fumier dans la terre en labourant ; par ce moyen, dit-il, on épargneroit beaucoup de travail.

M. Tull, nous a aussi donné un Traité de l'agriculture des terres, qui a d'abord été adopté par M. Duhamel ; mais cet Académicien a enfin abandonné cette doctrine, & a publié une autre méthode, laquelle établit, que plus on divise les molécules de la terre, plus on multiplie ses pores intérieurs, & plus on met le terrein en état de fournir de la nourriture aux plantes ; mais cette division de la terre ne peut s'opérer que par des labours réitérés & faits dans des circonstances convenables, dans des terres dont la nature soit de bonne qualité, & soutenue par de bons engrais. Les principes fondamentaux de cette culture se réduisent donc : 1°. à rendre la terre très meuble par des labours fréquens & faits à propos : 2°. à choisir de bonne semence : 3°. à ne la point jetter avec profusion, comme l'on fait ordinairement, mais au moyen de bons semoirs, & à la distribuer uniformement, afin que chaque grain se nourrisse également : 4°. à l'enterrer à une médiocre profondeur, de façon qu'elle

qu'elle soit exactement recouverte : 5°, enfin à bien cultiver les plantes, tant qu'elles sont en terre, comme l'on fait dans les potagers. En apportant toutes ces précautions, même dans les travaux en grand, on épargne la moitié sur la semence, & on ne laisse pas souvent de doubler sa récolte.

TERRE DE LEMNOS. *Voyez* au mot BOL.

TERRE MERITE, *TERRA MERITA*, ou SOUCHET DES INDES, ou CURCUMA, ou SAFRAN DES INDES, est une racine dont il y a deux especes ; l'une longue & l'autre ronde.

Le TERRA MERITA LONG, *Curcuma longa*, est une petite racine oblongue, tubereuse, noueuse, pesante, compacte & coudée, de la grosseur du petit doigt, garnie de quelques fibres, pâle en dehors, & de couleur jaune ou de Safran en dedans, & donnant la couleur jaune, qui devient pourpre par la suite, aux liqueurs dans lesquelles on l'infuse. Elle est d'une saveur un peu âcre & amere, d'une odeur foible de Gingembre. Elle naît attachée à une plante que l'on nomme *Curcuma radice longâ* : de chacun des nœuds de la racine sortent des feuilles d'un beau verd, applaties, pointues, semblables aux feuilles du Balisier. De la plus vigoureuse tubérosité de cette racine il s'éleve une tige de neuf pouces de longueur, épaisse, cylindrique, pleine de suc, grosse comme une plume à écrire, d'un verd pâle, nue en sa base ; mais, à commencer du milieu de sa hauteur, elle est garnie de petites feuilles vertes, pâles d'abord, ensuite jaunes rougeâtres, larges de deux doigts, terminées insensiblement en maniere de pointe, recourbées & disposées en maniere d'écailles, les unes sur les autres, entre les jointures desquelles est une humeur tenace & visqueuse. Ces feuilles donnent à la sommité de la tige la forme d'un épi cylindrique : de plus, d'entre chaque écaille sortent successivement de longues fleurs semblables à celles du Balisier, mais trois fois plus petites, communément d'un jaune pâle ou purpurines, & composées, selon Hermann, de quatre feuilles ; l'une supérieure, qui s'éleve obliquement en haut, les deux inférieures en lignes droites, & une intermédiaire, comme tortillée & frangée. M. Lin-

næus a donné une description détaillée de cette fleur, d'après la plante desséchée, dans ses *genres de Plantes*, *p.* 829. Il résulte, selon ce Botaniste, que le calice de cette fleur est formé par plusieurs spathes, que la fleur est un pétale irregulier dont le tuyau est fort étroit : le *Nectarium* est d'une seule piece ; les étamines sont au nombre de cinq ; le pistile est un embryon arrondi qui supporte la fleur, & pousse un style de la longueur des étamines, surmonté d'un stygmate simple & crochu. Le péricarpe ou fruit est cet embryon qui devient une capsule arrondie, à trois loges séparées par des cloisons, laquelle contient plusieurs graines.

On ne retire de la terre la racine du *Terra-Merita* qu'après la maturité de sa racine, & que ses fleurs sont séchées. Cette plante est si familiere aux Indiens, qu'à peine peut-on trouver un jardin en Orient où elle ne soit cultivée, & même pour en faire usage ; car tous les habitans emploient cette racine, comme un bon assaisonnement, dans leur riz & dans tous leurs mets : ils s'en servent avec des fleurs odorantes pour faire des pommades, dont ils se frottent tout le corps : ils l'emploient, ainsi que nous, pour la teinture. En Médecine on l'estime un excellent remede pour résoudre les obstructions : il provoque les regles, & sert dans les accouchemens difficiles. Mais, disent les Continuateurs de la *Mat. Médic.*, c'est sur-tout un remede singulier & spécifique dans la jaunisse : on le prend en substance depuis un scrupule jusqu'à un gros, & on le prescrit jusqu'à deux en infusion ou en décoction.

L'autre espece de *Curcuma* que l'on appelle *Terra-Merita rond*, est le *Raiz de Safrao* des Portugais : il est assez rare dans les boutiques. Cette racine, qui a les mêmes propriétés en Médecine que la précédente, est ronde, grosse comme une prune moyenne, compacte ; lorsqu'elle est coupée tranversalement, on y remarque différens cercles d'un jaune rougeâtre. Les Teinturiers, les Gantiers, les Parfumeurs & plusieurs autres Artisans ont éprouvé que le *Terra-Merita rond* coloroit ou teignoit moins bien en jaune que le *Curcuma long*. Quelques Artistes ont l'art de fixer sa teinte jaune sur certains métaux

pour leur donner une couleur d'or : on s'en sert aussi pour aunir les boutons de bois qu'on veut couvrir de fil ou de trait d'or.

TERRE METALLIQUE. *Voyez* OCHRES.

TERRE MIRACULEUSE. *Voyez* à l'article FARINE FOSSILE.

TERRE NITREUSE. *Voyez* à l'article NITRE.

TERRE NOIRE DES JARDINS. *Voyez* à l'article TERREAU.

TERRE-NOIX, *Bulbo-Castanum*, plante qui croît dans les lieux humides & dans les terres à bleds. Sa racine est un tubercule gros comme une grosse noix, charnu, noir au dehors, blanc en dedans, jettant plusieurs fibres, d'un goût doux & agréable, approchant de celui de la charaigne : sa feuille est semblable à celle du persil, mais d'un goût bien plus foible : sa tige est rameuse, portant à ses sommets des ombelles garnies de fleurs blanches à cinq feuilles, & disposées en rose : à la fleur passée succede un fruit composé de deux graines menues, un peu longues, noires, d'un goût aromatique & âcre. On mange sa racine cuite sous la cendre ou à l'eau, sur-tout dans le Nord : elle est astringente & propre pour arrêter le sang : sa semence est apéritive.

TERRE NOVALE, est celle qui ne portoit que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain.

TERRE D'OMBRE. *Voyez* OCHRES.

TERRE DE PATNA, est celle avec laquelle on fait ces bouteilles légeres appellées *Gargoulettes du Mogol*. Voyez *au mot* BOL.

TERRE DE PERSE, ou ROUGE D'INDE, ou ROUGE BRUN, ou *ALMAGRA*. *Voyez* ROUGE BRUN à la suite du mot OCHRES.

TERRE A PIPE, est une terre tendre, liante & légere, douce au toucher ; on la travaille aisément sur le tour, quand elle a été humectée : elle blanchit au feu. Il y en a de différentes couleurs : celle qui est grise sert à faire de la fayance ; celle qui est blanchâtre sert à faire des pipes. Cette terre est argilleuse, & contient quelquefois un peu de craie ; si on lui fait subir un degré

de feu violent & continu, elle prend alors à sa surface un enduit de verre.

M. Wallerius dit que la terre de Samos, dont on faisoit anciennement tant de vases, étoit une terre à pipe blanche.

Les Hollandois ont été long-tems dans la réputation de connoître seuls la maniere de préparer la *Terre à pipe*, & d'en posséder les meilleures carrieres; tandis qu'en effet ils n'avoient que le secret de la venir prendre où elle étoit, sans que les gens du pays se doutassent de son utilité. Ils venoient aux environs de Rouen avec de petites barques, & enlevoient la terre à pipe de ce canton, sous prétexte de prendre de quoi lester leurs Navires.

TERRE A PORCELAINE, *Marga Porcellana*, est communément une sorte de marne dans laquelle l'argille est dominante : elle est grisâtre ou blanchâtre, fort légere, molle au toucher, quelquefois compacte & dure. L'action du feu la change en un verre demi-transparent, foncé & bleuâtre : ainsi cette terre, qui est composée, fait un peu d'effervescence, s'endurcit d'abord dans le feu, & finit par s'y demi-vitrifier, à raison de ses mêlanges. Au reste, il est difficile d'assigner un caractere constant à la *Terre à Porcelaine*, en ce que des terres de différente nature, & non vitrifiables, prises séparement, acquierent la propriété de se vitrifier lorsqu'on les a mêlangées. Nous dirons seulement qu'une bonne terre à Porcelaine ne doit éprouver au feu qu'une demi-vitrification entre l'état de terre cuite & celui de verre.

TERRE ROUGE ou ROUGE DE MONTAGNE. *Voyez* à l'article OCHRE.

TERRE DE SAMOS, *Terra Samia*, Terre dont les Anciens se servoient en Médecine & en Peinture comme de la terre de Lemnos. Cette terre est argilleuse, dense, pesante, onctueuse, tantôt blanche & tantôt grise : c'est une espece de *terre à pipes*. *Voyez ce mot*. La Terre Eretrienne des Anciens, que l'on faisoit venir de l'Isle Eubée, avoit la même propriété que la *terre* de *Samos* & de *Lemnos*.

TERRE SAVONNEUSE ou SMECTITE, *Terra Saponaria*. Le Smectis, ou la terre savonneuse, dont

parle Wormius, se trouve en Angleterre au détroit de l'Isle Swectis : la couleur en est variée. Ses propriétés consistent à dégraisser plus ou moins bien les étoffes. Celle que l'on appelle *terre à foulon* est aussi de cette nature : elle est d'un verd jaunâtre, ou d'un rouge marbré de blanc. Celle qui vient de l'Isle de Cornouailles porte quelquefois le nom de *terre cimolée grasse* : elle est d'un blanc cendré. Il en vient du même endroit sous le nom de *terre noire de Tripoli* : elle est un peu noirâtre. Le *Smectis* des Isles de Fer est assez dur, verd, tendre. La *cendrée de Tournai* est encore une *Smectite*, qui devient au feu d'un blanc merveilleux. La vraie *Pierre* ou *terre savonneuse* ou *smectite*, a de plus que la terre à foulons, entierement les propriétés méchaniques, même le goût, & tous les caracteres du savon; mais elle ne produit aucun mouvement d'effervescence avec les acides : elle est toujours en masses, grasses au toucher, marbrées, & rarement feuilletées. Telle est celle qu'on trouve en Suede, en Angleterre, à Plombieres, en France. Il nous en vient aussi de la même espece, de Sicile, de Rome, de Naples & de la Chine.

Les Anglois font grand cas de leurs terres savonneuses & à foulons. Ils s'en servent pour netoyer le linge : les Cardeurs de laines sont ceux qui en font le plus grand usage.

TERRE SIGILLÉE, *Terra sigillata*, est une terre bolaire détrempée, ensuite formée en pastilles, & marquée d'un cachet. On donne le nom de *terre bénite de Saint Paul*, ou de *Malthe*, ou de *terre de Constantinople*, à l'espece dont la couleur tire sur celle de la chair. *Voyez* notre *Minéralogie*, *T. I*, *p. 64 & suiv.* Voyez aussi ce que nous en avons dit à l'article BOLS.

TERRE SULPHUREUSE, *Terra sulphurea* : elle a une couleur verte grisâtre : elle s'enflamme facilement; mais elle est difficile à fondre.

TERRE SYNOPIQUE, *Terra Synopica.* On donne ce nom, d'après les Anciens, tantôt au *Crayon rouge* ou *Sanguine*, & tantôt à l'*Ochre rouge*.

TERRE TOURBE BITUMINEUSE, *Terra bituminosa turfacea.* Des Auteurs donnent ce nom à une terre noire brunâtre & inflammable, laquelle se trouve, dit-

on, à deux lieues de Grenoble. Elle est comme graine-lée, fort tenace & extensible : on en trouve aussi en Suisse, près de Zurich.

TERRE VEGETALE DES VALLÉES. *V.* TOURBE.

TERRE VERTE DE VERONE. *V.* au mot OCHRES.

TERRE A VIGNE. On donne ce nom à l'*Ampelite* & au *Crayon noir* : voyez *ces mots*. La terre propre à la culture de la vigne doit être un peu maigre, séche, située en pente, & mêlangée de petits cailloux ou de pierre à fusil. *Voyez* VIGNE.

TERRE VITRIOLIQUE, *Terra vitriolica*. On donne ce nom au produit d'une pyrite sulphureuse, tombée en efflorescence, & quelquefois aux especes de *Calchitis* : il y a aussi la terre du vitriol de fer, celle du vitriol de cuivre, &c. *Voyez* l'article VITRIOL.

TERREAU ou TERRE FRANCHE, *Humus atra*, est une terre d'un noir jaunâtre, communément graveleuse, poreuse, friable, & un peu grasse. Dans l'eau elle se gonfle : on peut la pêtrir ; mais desséchée elle ne conserve ni dureté ni liaison : elle souffre un degré de feu violent sans se vitrifier ni se calciner, quelquefois elle s'y embrase, y devient blanche, ou y reçoit des nuances de couleurs, dont l'intensité & les propriétés sont le résultat de ses parties constituantes : elle ne fait point d'effervescence avec les acides.

Le Terreau est, ainsi que le gazon, cette terre qui sert d'enveloppe à notre Globe (excepté tout ce qui est couvert par les eaux) elle en couvre la surface jusqu'à demi-pied d'épaisseur ou environ. Elle est formée en grande partie par la décomposition des substances propres à d'autres regnes, communément par la pourriture des végétaux, quelquefois par la destruction des animaux. Ces terres sont en général très propres à la végétation lorsqu'elles sont en plaine ; car si elles sont en pente le long d'un coteau, elles se séchent bien-tôt ; mais si le Terreau se trouve dans un bas fond, alors l'eau qui y a amené les cendres des végétaux & des animaux, venant à se retirer, il en résulte une terre qui augmente tous les jours en qualité, & passe peu à-peu à l'état de glaise ou d'argille s'il y a du sable.

Woodward & Scheuchzer ont prétendu que la ferti-

lité du Globe antédiluvien étoit dûe à une semblable couche de terre noire. Le dernier de ces Auteurs assure qu'on trouve au sommet des Alpes (où aucune plante ne végéte, à cause des vents, du froid & de la subtilité de l'air) un Terreau noir qui paroît homogene ; il lui attribue trois propriétés. 1°. D'avoir plus d'élasticité, & d'être plus susceptible d'extension ; 2°. de n'être point du tout vitrifiable ; 3°. de paroître au microscope composé de parties égales.

Des Auteurs ont voulu déterminer la durée du monde, ou le tems qui s'est écoulé depuis le Déluge, par l'accroissement annuel du Terreau végétal. On a choisi pour cela des lieux déserts: on a supposé cet accroissement d'un quart de pouce par siecle, & en supposant aussi que la profondeur de cette espece de terre est de huit pouces ; (il y a des endroits où il y en a dix) cela donneroit 3200 ou 4000 ans depuis cette catastrophe.

Il est impossible que les Terreaux soient constamment les mêmes par-tout ; leur exposition, leur situation, les différentes matieres qui les peuvent former, les travaux que les hommes & les animaux y emploient, tout concourt à en changer la nature & les propriétés ; néanmoins on ne distingue que deux véritables especes de Terreaux. L'un qui résulte de végétaux pourris, & l'autre d'animaux détruits également par la putréfaction ; les autres especes ne sont que des modifications de leur mêlange : les Tourbes sont aussi des especes de Terreaux, ainsi que la terre des Cimetieres, des Gibets & des Voieries.

Le Terreau, selon le langage des Jardiniers, est un vieux fumier de couche entierement pourri, usé, & changé en une espece de terre noire.

Le Terreau des Laboureurs est la terre ameliorée par les fumaisons : elle est poreuse, légere, & très propre à la végétation ; les Végétaux y tracent plus facilement, & y pompent mieux leur nourriture ; mais il y a du choix pour la situation du terrein, & la base même du Terreau. L'on sait bien qu'un terrein situé à l'adossement d'une côte, est facilement dépouillé de sa partie fécondante par l'eau de la pluie ; tout au contraire de celle des vallées, où l'eau séjournant occasionne la

pourriture & la fermentation des différens végétaux ; ce qui produit de la Tourbe. *Voyez* ce mot. Un Terreau sableux n'a pas assez de consistance ; mais un Terreau argilleux étouffe le grain qu'on y seme. Le Terreau de forêts, qui est composé de feuilles & de mousse, est trop limoneux ; cependant il convient sur les terres maigres des pays plats. *Voyez* l'article TERRE LABOURABLE.

TERRETTE, ou LIERRE TERRESTRE : *Voyez* ce mot.

TERRIBLE. Goëdard a donné ce nom à un Phalène qui provient d'une Chenille, laquelle se nourrit de feuilles d'Aune. *Voyez* CHENILLE.

TESTACÉES, *Testacea* ou *Testata*. Nom donné à des especes de Poissons qui se renferment & vivent dans des coquilles dures & solides, & dont les couleurs sont aussi variées que les figures. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot COQUILLAGE.

On trouve quantité de robes de Testacées fossiles & même pétrifiées.

TETARD. On appelle ainsi la nymphe ou le ver de la Grenouille qui nage dans la glaire ou frai dont il tire sa nourriture, & où il fait son asyle quand il est las de nager. Sa tête, sa poitrine & son abdomen forment ensemble une masse globuleuse sous une enveloppe commune, dit Swammerdam : le reste, dit Harwey, n'est autre chose que la queue dont l'animal se sert pour nager. Quand cette nymphe va passer à l'état de Grenouille, sa peau se fend sur son dos près de la tête : c'est par cette fente effectivement que la tête passe, & l'on voit alors la bouche du Tétard qui fait partie de sa dépouille, & qui differe notablement de la bouche énorme de la Grenouille. Les jambes antérieures, qui jusques-là étoient cachées sous la peau, commencent à se déployer au dehors, & la dépouille est toujours repoussée en arriere : le reste du corps, les jambes de derriere, & la queue elle-même se tirent successivement de cette dépouille ; après quoi la queue va toujours en diminuant de volume, au profit des jambes, jusqu'à ce qu'elle disparoisse entiérement. Lorsque c'est un mâle, il a aux deux côtés de la bouche, derriere les yeux, une vesicule d'air,

& le pouce des pieds antérieurs est plus gros & plus grand que dans les femelles. *Voyez* ce que nous avons déja dit du Têtard, à la suite du mot *Grenouille*.

TÉTARD ou TÊTU, espece de *Meunier*. Voyez *ce mot*.

TÊTE D'ANE, nom qu'on donne dans le Languedoc à un petit poisson de riviere que nous nommons *Chabot*. Voyez *ce mot*.

TÊTE BLEUE, sorte de Chenille qui se nourrit de feuilles de Cerisier. Dans le mois de Juin, il en sort un petit Papillon d'une couleur assez bizarre, semblable à un habit composé de pieces, & ayant un col mêlé de blanc & de noir.

TÊTE DE BŒUF, espece de Limaçon de lac, de riviere & de marais : c'est la neuvieme espece de M. Linnæus. *Voyez* LIMAÇON.

TÊTE DE CHIEN, espece de Serpent non vénimeux de la Dominique ; nommé ainsi parcequ'il a la tête fort grosse, courte, & qu'il mord comme un chien: il fait une guerre continuelle aux Rats & aux Poulets. Ce Serpent monte sur les arbres pour manger les petits oiseaux dans le nid, ou pour se mettre à sec pendant la pluie.

Le Pere Labat assure que quand les oiseaux voient ce Serpent dans l'arbre, où ils ont leur nid, ils volent autour de lui & crient continuellement : si quelqu'un passe auprès de l'arbre, bien loin d'en être effarouchés, ils s'approchent de lui comme pour demander du secours contre leur ennemi ; si l'on tue le Serpent, alors c'est un vrai plaisir de les voir pleins de joie, voltiger, crier & bequeter le Serpent étendu par terre.

La graisse du Serpent *Tête de Chien*, est, dit-on, infiniment meilleure que celle des Viperes pour les douleurs froides, les foulures de nerfs, pour la paralysie & la goutte : on y mêle quelquefois un peu d'esprit de vin pour que la friction soit plus pénétrante.

TÊTE DE CLOU. Les Epiciers Droguistes donnent ce nom au *Poivre de la Jamaïque* : voyez *ce mot*.

TÊTE JAUNE. Goëdart donne ce nom à une sorte de Papillon qui est d'une couleur jaunâtre, & qui pro-

vient d'une espece de Chenille qui se nourrit de feuilles de Rosier.

TÊTE DE MÉDUSE : *Voyez* au mot PALMIER MARIN.

TÊTE DE MORT ; Singe de l'Amérique que l'on nomme aussi *Monkie*. Séba qui en donne la figure *Thes. I. Tab.* 33, *n.* 1, dit que son nez camus, qui paroît comme tombé, & ses yeux profondément enfoncés dans leur orbite, le faisant ressembler à une tête de mort, lui en ont fait donner le nom. Sa tête est ronde en devant, toute velue jusqu'à la racine du nez, d'un poil noir rougeâtre : le visage est velu & d'une couleur blanchâtre, excepté au milieu du nez & de la bouche, où il y a une nuance noirâtre : beaucoup de rides contribuent à l'enlaidir. Il a les oreilles sans poils & assez grandes, les dents petites, la langue large ; les bras, les mains, les jambes & les pieds, tels que dans l'homme ; de petits ongles qui semblent comme coupés ; les pieds de derriere garnis d'un talon & de très longs doigts. Les poils du dos sont moins nuancés de rouge que ceux de la tête ; mais depuis le menton jusqu'au ventre, sous les bras, à la partie interne des cuisses, la peau est entierement chauve ; la partie extérieure des cuisses, les pieds & les reins n'ont que très peu de poils, qui sont d'un jaune clair ; sa queue est longue & assez grosse. Sa femelle a deux mammelles semblables à celles de la femme.

TÊTE ROUGE, *Caput rubrum*, oiseau très petit, mais joliment garni de plumes. La tête & la poitrine du mâle sont d'un beau rouge : la femelle n'a que la tête de cette couleur. Le chant de cet oiseau, quoique peu remarquable, forme cependant une espece de ramage ou de gazouillement assez agréable ; ce qui fait rechercher cet oiseau pour l'élever en cage. On le nourrit comme les Linotes & les Chardonnerets. On voit le Tête rouge en Angleterre, mais il n'y pond point ; il quitte ce pays au printems. Albin, *Tom. III*, *n.* 45, croit que c'est le même oiseau que celui dont parle Willughby, sous le nom de *petite Linotte*.

TETHYE, *Tethiys*, espece de Zoophyte qui s'attache aux rochers, & quelquefois sur les Huîtres. Sa peau

est dure comme celle des Holothuries : il a deux trous à chaque bout, dont un presque imperceptible, & par lequel il reçoit & rejette l'eau ; sa figure est oblongue ; le plus petit trou lui sert à se vuider, & le plus grand à recevoir. Cet insecte marin est roux ou saffrané : quand on le presse, l'eau jaillit par les trous. Donati dit que ces corps sont analogues aux *Alcyons* ; mais que leur structure est bien plus organique, car ils ont la propriété de changer de place & se meuvent d'eux-mêmes. Il est curieux de voir ces productions, conduites par la seule nécessité de leur nature & de leur méchanisme, suivre des mouvemens qu'elles ne connoissent pas, puisqu'elles sont privées de tête & d'yeux ; parties indispensables pour se mouvoir avec connoissance. Notre Auteur dit qu'elles sont mêmes destituées de ces visceres, qui semblent les plus nécessaires pour vivre, & pour multiplier l'espece. Ces êtres, sont bien réellement des animaux quant au sentiment & au mouvement ; & ils ressemblent aux plantes par la simplicité de leur structure & de leur méchanisme : c'est pourquoi on range les Tethyes parmi les *Zoophytes* : voyez *ce mot*.

M. Donati, dans son *Histoire Naturelle de la Mer Adriatique*, donne la description de deux especes de Tethyes.

La premiere est sphérique, & sa surface est formée par des tubercules demi ronds, avec une vertébre au centre. Dès que cette Tethye est tirée de l'eau, sa surface est molle & glissante : elle devient rude & raboteuse après avoir été exposée à l'air pendant quelques heures : elle a la figure & la grosseur d'une paume à jouer. Cet animal est composé de deux substances, l'une est osseuse & l'autre est charnue : sa vertebre est sphérique, composée d'épines très déliées ; elles ont à-peu-près la figure d'un fuseau, & sont placées sans ordre ; des fibres tendineuses les lient étroitement les unes aux autres : de la sphere se détachent des rayons sans nombre, garnis d'épines paralleles, qui, pendant que l'animal est en vie, se rendent à la circonférence par le chemin le plus court : ces rayons sont à-peu-près cylindriques, & forment, par la longueur réguliere d'une certaine portion, un cône épineux.

La partie de cet animal, qui est entre la vertebre & la substance qui sert d'enveloppe, & dans laquelle entrent & se cachent les rayons, est charnue & molle, forte & un peu spongieuse : ses cavités renferment une lymphe claire ; la chair est beaucoup plus solide & ferme ; de plus, entre un cône & l'autre sont posés des faisceaux de fibres tendineuses. Quand ces fibres se contractent toutes à la fois, la Téthye devient moins volumineuse ; & dès que les fibres se rélâchent, elle reprend sa grosseur ordinaire par l'élasticité des rayons. C'est ainsi qu'on voit dans cet animal, un mouvement de systole & de diastole : mais si les faisceaux de fibres se racourcissent successivement, alors deux ou plusieurs cônes se rapprochent, la Téthye perd l'équilibre, & tombe, en roulant du côté opposé ; mais ce mouvement de rotation n'a pas lieu dans tous les âges de la Téthye. En voici un exemple dans l'espece suivante.

La seconde espece de Téthye est sphérique ; mais sa surface est garnie de tubercules inégaux, & sa vertebre est petite & hors du centre. Cet animal ne ressemble pas mal à la racine de l'Iris : ses rayons & les cônes qui les terminent sont inégaux en longueur, & l'espece de peau ou enveloppe répond à la longueur des cônes ; elle est fort épaisse d'un côté, très mince de l'autre.

Ce méchanisme n'empêche point le mouvement de rotation, sur-tout dans la jeunesse de l'animal, dont alors la surface est encore unie, propre & fléxible. Dans la vieillesse au contraire, l'animal est souvent incapable de se mouvoir lui-même : c'est peut-être en restant longtems sans se rouler, que la Thétie donne lieu aux testacées, aux pierres & à d'autres corps pesans de s'attacher autour d'elle. Ces corps l'empêchent absolument de se rouler, & de passer d'un lieu à l'autre. Enfin, devenue immobile, dit M. Donati, elle passe de l'état parfait d'animal, à celui de plante-animal.

TETYPOTEIBA, *Vitis arbustina Pisonis*, plante du Bresil, qui naît sur les orangers, quand certains petits oiseaux, qu'on appelle *Tetyns*, dit Lémery, y font leurs excrémens, lesquels contiennent, en apparence, la semence non digérée qu'ils ont avalée sur d'autres plantes, & qui s'y implante à la maniere du gui & des autres

plantes parasytes. Ses feuilles ressemblent à celles du myrte. Cette plante se lie aux branches de l'arbre, quelquefois au point de l'étouffer : on s'en sert au Brésil pour dissiper les enflures des jambes, pour l'hydropisie, pour fortifier les nerfs, & pour les maux des yeux.

TETTE-CHEVRE ou CRAPAUD VOLANT, *Caprimulgus*, nom d'un oiseau de nuit, qui est de la grandeur du Coucou : son cri est un roucoulement qui n'est nullement effrayant ni disgracieux : cet oiseau se nourrit d'insectes petits & grands.

Le TETTE-CHEVRE, dit Albin, a dix pouces de longueur & vingt-quatre d'envergeure ; la tête large, & le bec extrêmement petit & un peu courbé ; la bouche large & grande, ainsi que le gosier ; les narines & le menton ont pour plumes des especes de soies de cochon qui, selon M. Linnæus, lui servent à attraper facilement sa proie : le dessous du corps est varié de lignes noirâtres, pâles & interrompues : le derriere de la tête est de couleur de frêne, tiqueté de brun & ondé de noir : la queue a cinq pouces de longueur, & est de la couleur du dos & des aîles avec des barres triangulaires, noires & couleur de feu qui traversent & pointent par en haut, elle est marquetée de noir & de rouge; les cuisses sont petites, bien emplumées, d'un rouge brun ; les griffes noires & petites ; les doigts unis ensemble par une membrane jusqu'à la premiere jointure : le bord intérieur de la griffe est gluant comme dans le Héron.

Cet oiseau pond ses œufs, qui sont longs, blancs & tiquetés de noir, dans le premier trou qu'il trouve en terre ; il les couve dans ce nid formé par le hazard ; & quand on l'inquiete, il emporte ailleurs ses petits ; on en voit beaucoup dans la forêt d'Eppingen, en Angleterre. On distingue le mâle de la femelle par quelques bouts de plumes qui sont blanches ; les yeux sont très grands, & les pennes lâches & égales.

M. Klein fait mention de plusieurs Tette-Chevres. Catesby dit qu'à la Caroline l'air est rempli de ces oiseaux avant la pluie : c'est alors qu'ils guettent & qu'ils poursuivent les Mouches & les Escarbots ; la queue du Tette-Chevre de la Caroline est plus longue que dans les especes de notre pays : il a des taches jaunes au col & aux

aîles : il a aussi une tache blanche sur les plumes rectrices des aîles.

M. Sloane fait aussi mention d'un Tette-Chevre de la Jamaïque ; il est petit, de couleur pâle & variée de brun. M. Linnæus met le Tette-Chevre dans le genre des Hyrondelles ; la queue de cet oiseau est égale. On prétend qu'en Candie cet animal cherche les étables des Chevres pour leur sucer le pis, parcequ'il est friand du lait ; & que c'est delà que lui est venu le nom de Tette-Chevre ; mais ceci a besoin de confirmation.

TETTIGOMETTRE. On donne ce nom au ver de la Cigale qui, dans l'état de Nymphe, porte sur le dos les tubercules ou fourreaux de ses aîles. *Voyez* CIGALE.

TETZAUHCOALT. Les Indiens appellent ainsi un beau Serpent de l'Amérique, long d'environ vingt-sept pouces, gros comme le doigt, & dont la morsure est venimeuse : il a le dos noir, le ventre blanc pâle ; la queue rouge par dessous, & le ventre & le dessus de la queue tachetés de petits points noirs. Seba, *Thes. II*, *Tab.* 77, *n.* 2 & 3, & *Tab.* 80, *n.* 1, donne la figure & la description de deux Tetzauhcoalts ; le premier est une Vipere rare du Bresil : la robe du mâle, quoique magnifique, est inférieure à celle de la femelle, mais sa tête est moins grosse que celle du mâle : le second se trouve dans le Mexique ; sa gueule béante ne peut qu'inspirer de la terreur ; cependant il n'attaque que les animaux plus foibles que lui ; il fuit à la vue d'un homme : son habit semble être une riche broderie.

THA, nom que l'on donne dans les Isles d'Afrique, au Caméléon. *Voyez* ce mot.

THALITRON, *Sophia Chirurgorum*, plante qui croît sur les vieux murs aux lieux rudes & incultes, même parmi les décombres des bâtimens où elle revient tous les ans, & se multiplie fort aisément de graines : sa racine est annuelle, blanche, ligneuse & fibrée ; elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, dures & rameuses, revêtues de feuilles assez amples, mais découpées très menu, blanchâtres & un peu velues ; d'un goût d'herbe potagere : ses fleurs naissent en Juin & Juillet, aux sommités des tiges & des rameaux ; elles sont nombreuses, petites, à quatre feuilles disposées en croix,

& de couleur jaune pâle. A ces fleurs succedent des gousses longues, grêles & déliées, remplies de semences menues, rondes, dures & rougeâtres.

M. Guettard, dans ses *Observations sur les Plantes*, fait de cette plante un genre à part, à cause de la différence de ses petales & de ses filets : il l'a appellée *Descurea*, du nom de feu son grand-pere, M. Descurain.

Le Thalitron est d'un goût un peu astringent, mais âcre, & qui approche de celui de la Moutarde : cette plante est vulnéraire, déterfive, antivermineuse & fébrifuge : on donne sa semence à la dose d'un gros dans un potage ou dans du vin, pour arrêter le cours de ventre : c'est un remede fort familier aux pauvres. Le suc, la conserve, & l'extrait des feuilles & des fleurs sont propres pour le crachement de sang, pour les fleurs blanches & pour le flux immodéré des hémorrhoïdes & des menstrues.

Quant à son usage extérieur, toute la plante pilée & appliquée sur les blessures & sur les ulceres, les guérit en très peu de tems ; c'est pourquoi on l'a appellée *Sophia Chirurgorum*, la Science des Chirurgiens.

THÉAMEDE, pierre dont les Anciens ont fait mention, & qui a la propriété de repousser le fer : on soupçonne que c'est ou la Tourmaline, ou une pierre d'aimant, dont le pôle est variable ou incertain.

THÉ, *Thea*, nom qu'on donne vulgairement à des feuilles de plantes desséchées & roulées, dont on fait usage en infusion ou décoction pour différens besoins, ainsi qu'on le verra ci-après à la suite de l'article des différentes especes de Thé.

THÉ DES APALACHES ou APALACHINE ou CASSINE, *Cacina Floridanorum*, est une feuille d'un verd brun, ferme & cassante, longue d'un pouce, & large de trois à quatre lignes, dentelée sur les bords, d'un goût de Thé léger : cette feuille est disposée alternativement sur un arbrisseau qui ressemble à l'Alaterne, & dont les fruits sont des baies quadrangulaires. On dit qu'il naît abondamment dans la Caroline. Depuis quelques années on nous apporte l'Apalachine du Mississipi, & elle prend son nom des Apalaches, Nation Indienne qui fait un grand usage de l'infusion de cette feuille. Ximenès &

Laët ont parlé de cette boisson, qu'ils nomment *Cassine*, & qu'ils estiment propre contre la goutte & la néphrétique.

THÉ DE BOHERRAVE ou ARBRE LAITEUX DES ANTILLES. On donne en Angleterre ce nom à un arbre qui croît à la Louisiane où il est nommé *Arbrisseau laiteux*; & par les Botanistes *Sidéroxillon*. Je ne sais, dit M. Duhamel, pourquoi on a donné à cet arbre le nom de *Thé de Boherrave*; car on ne lui connoît ni le parfum, ni les autres vertus du Thé ordinaire.

En Angleterre on éleve cet arbre en pleine terre; ses fleurs sont petites, divisées en cinq parties; elles sont placées, ainsi que les épines qu'il porte, aux aisselles des feuilles. A ces fleurs succedent des baies figurées en poire, & qui renferment un noyau dur & assez long; ses feuilles ressemblent un peu à celles du Laurier; elles tombent pendant l'hiver: toutes les parties de cet arbre répandent un suc laiteux.

THÉ DE LA CHINE & DU JAPON, *Thea officin.* On trouve sous ce nom, dans les boutiques, différentes sortes de Thés qui ont été ramassées sur des arbrisseaux qui croissent dans l'Empire de la Chine & du Japon.

Les Chinois distinguent quatre arbustes principaux à Thé; savoir, le *Song-lo*, le *Wou-y*, le *Pou-cul* & le *Long-an*. Les Botanistes désignent l'arbrisseau du Thé par cette phrase latine, *Evonimo affinis arbor, orientalis nucifera, flore roseo*: on dit plus communément *The Sinensium, sive Tsia Japonensibus*.

Les racines de l'arbuste à Thé sont menues, fibreuses & traçantes; l'arbrisseau est haut de quatre à cinq pieds, touffu & fort rameux; ses feuilles sont d'un verd foncé, pointues, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, & dentelées à leur bord, en maniere de scie: ses fleurs sont en grand nombre, semblables à celles du Rosier sauvage, composées de six pétales d'un blanc pâle, portées sur un calice partagé en six petites feuilles rondes, obtuses, & qui ne tombent pas.

Le centre de ces fleurs est occupé par environ deux ...ns étamines jaunâtres; le pistile se change en un fruit ...rique, tantôt à trois ou à deux angles, & à trois ou ... capsules, souvent à une seule: chaque capsule contient

tient une graine dont la figure ressemble à une aveline ; elle est un peu moins grosse, couverte d'une coque mince, lisse, roussâtre (excepté la base qui est blanchâtre,) laquelle contient une amande d'un blanc pâle, ridée, huileuse, couverte d'une pellicule mince & grise, d'un goût douçâtre d'abord, mais ensuite amer, & excitant des nausées, enfin brûlant & très desséchant.

On cultive cette plante dans le Japon & dans la Chine : elle se plaît dans des plaines & sur le revers des montagnes tempérées & exposées au soleil, & non dans des terres sablonneuses ou trop grasses.

Le Thé est devenu d'un usage si fréquent dans l'Europe, qu'on s'intéresse nécessairement à son histoire. Voici la maniere dont on cultive cet arbrisseau dans le Japon : on creuse des fosses rondes dans la terre à la hauteur de sept à huit pouces, dans chacune desquelles on jette pêle mêle quarante ou cinquante follicules qui contiennent la graine de Thé; on recouvre ensuite ces fosses : ces petites têtes se développent bientôt, pullulent & forment six, dix ou douze petits arbrisseaux, quelquefois plus, quelquefois moins. Les Laboureurs n'y font pas d'autres façons, si ce n'est qu'ils ôtent les herbes inutiles qui s'y mêlent.

Il est rare que l'on recueille des feuilles de Thé dans les trois premieres années; mais après ce tems, on en fait tous les ans une recolte abondante, observant néanmoins de ne les pas laisser trop grandir; car abandonnés à eux-mêmes, ils s'éleveroient de plus de huit à dix pieds de haut : on ne doit pas non plus les laisser vieillir, parceque leurs feuilles deviennent trop épaisses & trop dures.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les meres de famille, les enfans & les servantes cueillent les nouvelles feuilles qui viennent de paroître, lorsque le tems est sec, à toutes les heures du jour, & sur-tout lorsque la chaleur est la plus grande; & sur le soir elles les emportent chez elles dans des paniers : ensuite elles les mettent toutes sur une platine de fer poli, & chaude : elles les retournent continuellement avec la main jusqu'à ce qu'elles se fanent : elles les placent ensuite sur des nattes ou sur du papier, & elles les éventent pour les refroidir : après cela, elles les froissent dans des corbeilles plates, faites

de roseaux d'Indes, jusqu'à ce qu'elles se rident davantage ; elles les remettent de nouveau sur une platine de fer, nette & modérément chaude ; elles les retournent continuellement comme auparavant, avec les mains, jusqu'à ce qu'elles soient médiocrement dures ; elles les retirent & les refroidissent en faisant du vent ; elles les retournent encore une troisieme & une quatrieme fois sur la platine de fer, en diminuant la chaleur par dégré, afin qu'elles deviennent plus seches & plus dures : enfin, elles les renferment, & les conservent dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Après les avoir gardées pendant six jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent, & les trient, en séparant les plus petites parties & les plus tendres, de celles qui sont les plus grandes & les plus dures : elles les séchent une cinquieme fois sur la platine de fer, pour une plus grande sûreté, & alors elles peuvent se conserver un grand nombre d'années, si on les renferme exactement.

On apporte plus de soin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs : on fait un choix scrupuleux de ses feuilles dans la saison convenable : on cueille les premieres qui paroissent au sommet des plus petits rameaux ; on les réserve pour ceux qui ont le moyen de les acheter à grand prix : les autres feuilles sont d'un prix médiocre ; on les séche toutes à l'ombre, & on les garde sous le nom de *Thé impérial.* Parmi ces feuilles on retire encore celles qui sont plus petites ; car le prix varie selon la grandeur de ces feuilles ; plus elles sont grandes, plus elles sont cheres. On donne encore à ce Thé le nom *Thé mandarin* & de *Thé bourguemestre*, selon son odeur, sa couleur & la grandeur des feuilles. On prétend que le Thé des Courtisanes Orientales n'est composé que de la fleur de l'arbuste à Thé.

On vend en Europe le Thé impérial plus cher, non-seulement à cause du choix de ses feuilles, mais à cause de leur odeur subtile & agréable, qui est tant estimée des Indiens mêmes : la feuille en est grande, lâche, ou moins roulée, & sa couleur est d'un assez beau verd.

Le *Thé verd* des boutiques est en feuilles longuettes,

plus fortement roulées, tirant sur le verd : quand elles sont nouvellement préparées, leur infusion est claire & verte, d'une saveur agréable, d'une odeur d'iris ou de violette; mais les Chinois prétendent que cette odeur ne lui est point naturelle ; toujours est-il vrai qu'en Europe on se plaît à lui procurer, ou conserver, ou augmenter ce parfum, en mettant dans les caisses remplies de Thé des chapelets de racines d'iris de Florence : ce Thé est légerement astringent ; le sucre que nous y mettons en corrige l'âcreté ; mais à la Chine, l'usage est de le boire pur.

Le *Thé-bohé*, ou *Thé-bout*, est roux ou noirâtre ; la feuille en est petite, arrondie ou très roulée ; elle donne à l'eau une couleur jaunâtre ; elle a peu d'âcreté ; elle a le goût & l'odeur du Thé verd : celui ci se prend volontiers à l'eau, & le Thé-bout au lait.

On distingue encore le *Thé-péko*, dont les pointes sont blanchâtres ; ses feuilles sont longues & petites : on ne s'en sert guere qu'en médicament. Le *Thé heysven* est roussâtre & comme bleuâtre. Le *Thé saot-chaon*, est d'un noir fauve : le *Thé son-lot*, ou plutôt *song-lo*, est d'un verd brun.

Au reste, toutes les sortes de Thé du commerce ne proviennent pas d'autant d'arbustes différens, puisqu'il n'y en a guere que quatre sortes, dont nous avons fait mention ; mais la plus grande différence de ces feuilles consiste dans le tems qu'on les a recueillies, & dans la maniere dont on les a préparées, laquelle est particuliere à chaque Province ; enfin le terroir, l'âge de l'arbuste, &c. présentent aussi des différences dans les diverses especes de Thé.

Il y a une Province en Chine & à Siam où l'on expose les feuilles de Thé nouvellement recueillies, à la vapeur de l'eau bouillante, afin de les amollir : on les étale ensuite sur des plaques de cuivre, sous lesquelles on entretient du feu : les feuilles, en se séchant, acquierent une couleur brune, & se roulent d'elles mêmes.

La grande consommation utile & agréable que l'on fait en Europe, & dans toute l'Inde, du Thé, justifie assez les Chinois de la préférence qu'ils donnent à ces arbustes. Les feuilles de Thé sont d'autant meilleures,

qu'elles forment une boisson plus douce. En France les Paysans, le commun du Peuple, & même beaucoup d'autres Partciuliers, sont dans l'usage de faire bouillir les feuilles de Thé; mais cette méthode est mauvaise. En Angleterre, en Hollande, dans tout le Pays-Bas, en Allemagne, & dans tout le Nord, on verse de l'eau bouillante sur le Thé, & à diverses reprises, jusqu'à ce qu'on en ait retiré toute la teinture, ensuite on les jette, & on en met aussi-tôt de nouvelles : si la premiere teinture est trop chargée, on la coupe avec de l'eau chaude, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable. On suit en cela la méthode des Chinois, qui ont, ainsi que les Hollandois, des théyeres & des fourneaux faits exprès : ces derniers, en buvant cette teinture, tiennent du sucre candi dans leur bouche.

Les Japonois pilent, ou plutôt font moudre leur Tchia ou Thé en une poudre fine, par le moyen d'une meule d'ophite; ils mettent, avec de petites cuillers, cette poudre verdâtre, & qui a une assez bonne odeur, dans leurs tasses; ils versent dessus de l'eau bouillante avec un petit seau fait exprès : ils agitent ensuite cette poudre avec de petits pinceaux de roseaux Indiens, découpés avec art, jusqu'à ce qu'il s'éleve de l'écume : ils prennent ainsi cette liqueur sans sucre. Leur Thé, qu'ils appellent *Chaa*, a les feuilles petites, d'un verd jaune, mais d'une odeur & d'une saveur agréable : nous lui donnons le nom de *fleur de Thé*.

A la Chine il y a certaines especes de Thé, dont les feuilles, dans toutes leur grandeur, & mêlées sans choix, sont vendues aux Tartares, qui s'en accommodent très bien : quoique la décoction qu'on en tire soit âpre, elle facilite la digestion des viandes crues dont ils se nourrissent : s'ils en cessent l'usage, ils ont des indigestions continuelles.

Plusieurs Marchands Chinois vendent quelquefois pour du Thé, des feuilles de diverses autres plantes : ils joignent au mot *Thé* une épithete prise du pays où croît la plante. C'est ainsi que nous appellons *Thé de Suisse* un mélange d'herbes vulnéraires, connues sous le nom de *Faltranchs*, *&c.*

Les Chinois disent que le mot *Thé* est un mauvais mot de la Province de Fokien, & qu'on devroit prononcer

Tcha, qui est le terme de la Langue Mandarine ; ils attribuent au Thé des vertus excellentes; il rétablit, disent-ils, la constitution du sang & diminue les vertiges; il convient dans la néphrétique & aux hydropiques, parcequ'il est diurétique : il guérit les rhumes cathareux ; mais il empêche le sommeil, sur-tout dans ceux qui en boivent beaucoup lorsqu'ils n'y sont pas habitués : le Thé facilite la digestion. On prétend que les Chinois sont exempts de la goutte, de la sciatique & de la pierre, par le grand usage qu'ils font du Thé : c'est encore le premier antidote dans le Japon contre la foiblesse de la vûe, & les maladies des yeux, qui sont très fréquentes dans ce pays.

Quoique cette plante ne soit pas dépourvue de toute vertu, comme le prétendent quelques personnes, il est constant qu'elle ne possede pas les propriétés sans nombre que les Chinois lui assignent. On sait, par expérience, que le Thé pris en substance ou en infusion, dans de l'eau ou dans du lait, est utile dans les flux de ventre & dyssenteriques & il excite la sueur ; mais d'un autre côté, on a observé dans les Indes & en Hollande, que les grands buveurs de Thé à l'eau sont maigres, & ont quelquefois des mouvemens convulsifs : ceux, au contraire, qui ne prennent du Thé au lait, que comme remede, en sont très soulagés dans les rhumes.

On doit encore observer que le Thé contient des parties volatiles qu'il est utile de conserver, soit en le desséchant lentement quand on l'a recueilli, soit en le faisant infuser dans des théyeres couvertes, avec de l'eau bouillante, comme nous avons dit ci dessus.

THÉ D'EUROPE. *Voyez* VÉRONIQUE MASLE.

THÉ DE FLANDRE : c'est une espece de Thé de la Chine, dont on a déja tiré une légere teinture dans le Pays Bas, & même en Angleterre : on en vend beaucoup en France & en Allemagne, aux gens du peuple dans les campagnes où l'on fait un grand usage de Thé : ce Thé est à grand marché; ses feuilles sont grandes, & ressemblent à celles du Thé infusé.

THÉ DE FRANCE ou DE PROVENCE. Les Hollandois donnent ce nom, tant à Batavia qu'à la Chine, & dans le reste de l'Inde Orientale, à la petite Sauge

qu'ils font ramasser sur nos côtes de Provence: on fait dans l'Inde un grand cas de ce Thé François ; & les Hollandois le vantent extraordinairement aux Indiens : *voyez* à l'article SAUGE.

THÉ DU FORT S. PIERRE, *Cuambu*: c'est une espece de *Cariophyllata* qui pousse une tige haute de de trois ou quatre pieds, droite, grêle, quarrée & cannelée, rameuse, & d'un verd pourpre : ses feuilles sont oblongues, pointues, s'élargissant vers le milieu, & ayant la figure d'un fer de pique, un peu velues, dentelées en leurs bords, disposées par cinq le long d'un nerf, de couleur verte obscure : ses fleurs naissent aux sommets des branches ; elles sont en bouquets à fleurons jaunes : il leur succede de petites têtes rondes, garnies de deux crochets qui s'attachent aux habits des passans: elles contiennent des semences longuettes & dentées à leur sommet ; ses racines sont menues, rameuses & filamenteuses, d'une odeur de girofle quand on les concasse. Cette plante est déterfive, incisive, atténuante, céphalique, vulnéraire, propre pour dissoudre le sang caillé, prise en décoction ou en poudre : on s'en sert à la Martinique, sur-tout au Fort S. Pierre, comme nous nous servons ici du Thé.

THÉ DE LA MARTINIQUE. On y donne ce nom à deux especes de plantes ; dont l'une s'appelle *Cuambu*, & dont nous venons de parler dans l'article précédent ; l'autre est appellée *Capraria* (Hort. Amstel.) C'est un arbrisseau ligneux, haut d'environ deux pieds, poussant plusieurs rameaux à la hauteur de sept ou huit pieds, grêles, d'un verd cendré, chargés de beaucoup de feuilles dentelées en leurs bords, verdâtres, succulentes, d'un goût foible de cresson. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles : elles sont d'une seule piece, découpées profondément en cinq parties ; blanches ; leur pistile devient un fruit divisé en deux loges qui renferment des semences menues comme de la poussiere & grisâtres. Cet arbrisseau croît aux lieux pierreux, & près du rivage de la mer : les habitans de la Martinique se servent de sa feuille, comme nous nous servons du Thé ordinaire ; mais elle ne donne pas à l'eau une teinture si forte que celle du *Cuambu*.

THÉ ou AMBROSIE DU MEXIQUE, *Botrys Ambrosioides Mexicana*, plante étrangere, fort utile pour les femmes en couche, & pour les crachemens de sang. Nous en avons parlé à la suite du mot BOTRYS, à l'article BOTRYS DU MEXIQUE.

THÉ ou HERBE DU PARAGUAY, ou MATTE, plante, qui, selon quelques-uns, pourroit être mise au nombre des Cassines ou Thés des Apalachites, parcequ'elle en a l'odeur & le goût.

Les Missionnaires, établis dans le Paraguay, en font un commerce si considérable avec leurs voisins méridionaux, & sur-tout avec les Espagnols, qu'ils en tirent en échange de quoi fournir à toutes especes de besoin de leur pays : ils ont l'attention de ne le vendre qu'en poudre grossiere, afin de déguiser la forme des feuilles qui compose ce Thé, dont on fait tant d'usage dans le Pérou, en Espagne, &c.

THERMES ou THERMALES, nom donné à des eaux naturellement chaudes : *voyez à l'article* EAUX.

THÉRÉBENTINE DE CHIO & DE VENISE : *Voy. à l'article* MÉLEZE, *& à la suite du mot* PISTACHIER. A l'égard des autres sortes de Thérébentines ordinaires, *voyez aux mots* PIN *&* SAPIN. Le Bijon & la Perine Vierge, ne sont que des Thérébentines très pures & très fluides, qu'on retire du Pin.

On trouve quelquefois, dans les boutiques, une Thérébentine de Perse; mais toute celle que nous avons vûe sous ce nom est fort inférieure à celle qui est en usage parmi les Orientaux, & qui n'est pas différente de celle de Chypre ou de Chio : on la recueille dans les montagnes & dans les deserts, aux environs de Smachia dans la Médie, de Schirasa dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & sur-tout dans la montagne qui est auprès du village célebre de Majin, éloigné d'une journée de Sjiraso, où il naît des thérébintes ou des pistachiers sauvages en grande abondance.

Les habitans retirent beaucoup de cette liqueur résineuse qui découle, pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision, ou d'elle-même des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la

versent avant qu'elle commence à bouillir ; étant réfroidie, elle a la couleur & la consistance de la poix blanche.

Cette Thérébentine ne sert aux Orientaux, dit Kæmpfer, que de masticatoire. Les femmes qui demeurent au deçà du fleuve Indus, en ont toujours dans la bouche ; de sorte qu'elles ne peuvent gueres s'en passer, quand une fois elles y sont accoutumées. On dit qu'en attirant la lymphe elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & procure à l'haleine une odeur agréable : on en trouve par tout dans les boutiques, & chez les Parfumeurs, en Turquie, en Perse & en Arabie, sous le nom Turc de *Sakkis*, & sous le nom Persan de *Konderuun*.

Les Habitans du Mont Benna en Perse, retirent la résine du Thérébinte en brûlant le bois même ; de sorte qu'elle acquiere par-là une couleur d'un rouge brun. Les Peintres du pays se servent de cette résine, qui est dure, friable & brillante. On en trouve dans les boutiques sous le nom de *Sijah Benna*, c'est-à-dire, noir du Mont Benna, ou *Rengi Sulah*, c'est à-dire, couleur de sulah.

Toutes les Thérébentines sont discussives, résolutives, détersives, & propres à réunir les levres des plaies récentes : elles sont intérieurement balsamiques & vulnéraires, & conviennent dans les exulcérations des visceres : elles excitent l'urine & lui donnent l'odeur de violette, quand même on ne toucheroit cette résine que du bout doigt. Elle est aussi d'un grand usage dans la gonorrhée & les fleurs blanches.

THLASPI ou TARASPIC. Des diverses especes de Thlaspi connues, nous ne citerons que les trois suivantes, qui sont les seules d'usage.

1°. Le Thlaspi ou Tharaspic ordinaire, appellé, par quelques-uns, *Moutarde* ou *Senevé sauvage*, *Thlaspi vulgatius*. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux & sablonneux, mais exposés au soleil, quelquefois entre les bleds, sur les toits & contre les murailles. Sa racine est assez grosse & fibreuse, ligneuse, blanche & un peu âcre : elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, roides, rameuses, garnies de feuilles sans queue, pyramidales, crenelées

en leurs bords, d'un verd blanchâtre, & d'une saveur âcre & piquante. Ses fleurs, qui paroissent en Mai, sont petites, blanches, nombreuses, composées chacune de quatre pétales en croix, avec six étamines à sommets pointus. A ces fleurs succedent des fruits arrondis, applatis en bourse, ailés & échancrés par le haut, divisés en deux loges, qui contiennent des graines applaties, d'un rouge noirâtre, d'un goût âcre & brûlant, comme la moutarde & le cresson Alenois : elles mûrissent en Juin. On nous en apporte du Languedoc & de la Provence, parcequ'elle est plus forte & mieux nourrie qu'en nos pays tempérées.

2°. Le THLASPI DES CHAMPS A LARGE SILIQUE, *Thlaspi arvense siliquis latis.* Cette plante, qui dure depuis le commencement du printems jusqu'à la fin de l'automne, croît assez par-tout. Sa racine est petite & oblique, d'un goût légumineux, un peu amer. Ses tiges sont hautes d'un pied, anguleuses, canelées & ailées; ses feuilles sont longues, larges, lisses, dentelées, d'un verd noirâtre, d'un goût âcre, & d'une odeur qui tire sur celle de l'ail. Ses fleurs naissent à la fin d'Avril, comme en épi, aux sommités des tiges, petites, blanches, ressemblantes à celles de la boursette, & composées chacune de quatre feuilles disposées en croix : elles sont suivies par des siliques larges, un peu renflées dans le milieu, d'ailleurs semblables aux précédentes, ainsi que les semences qui sont d'un rouge brun.

3°. Le THLASPI A ODEUR D'AIL, *Thlaspi allium redolens.* Ulysse Aldrovande est le premier qui ait parlé de cette plante : il l'a nommée *Scorodothlaspi*, c'est-à-dire, *Thlaspi sentant l'ail.* On la cultive dans les jardins curieux: elle produit des fleurs & des siliques dans le mois de Juillet. Sa racine est simple, peu fibreuse : elle pousse beaucoup de feuilles, qui ressemblent à celles de la paquerette, & dont quelques unes sont légerement laciniées; d'autres entourées de petites dents : d'autres ne sont ni dentées, ni découpées, portées ordinairement sur de longues queues, nerveuses & vertes. Du milieu de ces feuilles s'élevent de petites tiges, revêtues de feuilles qui les embrassent alternativement. Ces tiges portent en leurs sommités des fleurs en croix, comme

les précédentes ; les fruits sont des especes de bourses ovales, qui contiennent des graines arrondies & applaties. Toute la plante à une odeur d'ail très sensible, même sans qu'on y touche, & un goût de légume agréable, qui laisse un peu d'âcreté dans la bouche.

La semence de ces trois especes de Thlaspi, sert également en Médecine : elle a une saveur âcre, piquante, qui laisse, dans la bouche, un goût d'ail ou d'oignon : on la regarde comme incisive, détersive & apéritive, propre à procurer les menstrues, à dissoudre le sang caillé, à faire mûrir & déterger les abcès internes. On en prend un demi-gros dans un véhicule convenable. Les femmes grosses ne doivent pas en user, dans la crainte d'avorter : on peut se servir de cette semence en guise de masticatoire, pour décharger le cerveau d'une pituite surabondante : elle mondifie & déterge les ulceres externes : c'est un des ingrédiens de la grande thériaque.

THON, *Thunnus*, poisson de mer, massif & ventru couvert de grandes écailles & d'une peau déliée : il a le museau pointu & épais, les dents aiguës & petites, les ouies doubles, deux nageoires auprès des ouies, & le dos noirâtre : sa queue est large & formée, dit Lémery, en croissant ; c'est en elle que consiste sa force & sa défense.

Ce poisson est fort craintif, & il suffit de faire beaucoup de bruit, ou qu'il tonne, pour le faire sauver & jetter dans les fosses où les filets sont tendus : il habite les lieux limoneux de la mer, il mange de l'algue & de plusieurs autres plantes maritimes ; il va toujours en troupe. On connoît qu'il approche, par le bruit qu'il fait en agitant violemment l'eau de la mer par où il passe.

Le Thon se trouve en abondance dans la Méditerranée, & principalement sur les côtes de la Provence ; on y en prend qui pesent jusqu'à cent vingt livres. On a préparé pour cela une pêcherie qu'on appelle *Madrague* ; on l'y prend avec une espece de retz ou de gros filet, qu'on appelle *Thonnaire*. Il n'ose sortir de ce filet, & principalement lorsqu'on a trouvé le moyen de le faire coucher sur le dos : il meurt en peu de tems quand il est pris.

Sa chair ressemble assez à celle du veau ; l'endroit le

plus délicat est la poitrine. Quand il est nouvellement pêché, & qu'on le coupe aussi-tôt, sa chair est rouge; elle est ferme, très bonne à manger & nourrissante. On la mange rotie; on la sale aussi pour la conserver, ou on la marine, étant cuite avec l'huile de Provence & le sel. On transporte par-tout de ce poisson mariné, sous le nom de *Thonnine*.

THORA, *Ranunculus cyclaminis folio*, *Asphodeli radice*, est une espece d'Aconit mortel ou de Renoncule, qui pousse de sa racine deux ou trois feuilles presque rondes, semblables à celles du Cyclamen ou Pain de Pourceau, mais une fois aussi grandes, dentelées en leurs bords; il s'éleve d'entre elles une tige garnie, en son milieu, d'une ou de deux feuilles, pareilles à celles d'en bas, mais sans queue. Les fleurs naissent à l'extrémité de la tige, composées chacune de quatre feuilles jaunes, disposées en rose. Le fruit est arrondi & formé de plusieurs semences plates, ramassées en maniere de tête. Sa racine est à petit navet comme l'Asphodele.

Cette plante contient de l'huile, & un sel âcre & corrosif. On se sert de son suc pour empoisonner les fleches & autres armes dont on tue les Loups, les Renards, & les autres bêtes nuisibles Elle croît sur les Alpes; prise intérieurement, c'est un dangereux poison.

Il y a une plante, nommée *Anthore*, que l'on regarde comme l'antidote spécifique du poison de cette plante; ce qui lui a fait donner le nom d'*Anthore* ou *Antithore*. Voyez ANTHORE.

On peut observer que l'une & l'autre croissent sur les Alpes. *Voyez* ACONIT & ANTHORE.

THOUAROU, est l'Hirondelle de Mer, qui se trouve à la Jamaïque. *Voyez* HIRONDELLE DE MER.

THRAN. Dans tout le commerce du Nord, on donne ce nom à l'huile de poisson, faite par une sorte de distillation. Celle que l'on tire de la graisse de Baleine non bouillie, s'appelle *Thran clair*; & l'autre, qui vient de la graisse bouillie, est nommée *Thran brun*.

Le meillent Thran est celui qui est pur, & qui dégoutte des foies des Cabéliaux, des Chiens Marins & d'autres Poissons. C'est pour cet effet que les Islandois ont grand soin d'amasser tous ces foies dans des ton-

neaux, où ils les laissent fondre pendant environ six semaines. Ils ôtent au bout de ce tems, tout le Thran qui en a exsudé ou distillé de lui-même, & le mêlent, sans le faire bouillir, avec le Thran clair de Baleine, pour le rendre meilleur. Ils font ensuite bouillir le reste, qu'ils ajoutent au Thran brun, & trafiquent l'un & l'autre avec les Marchands Danois.

Les Norvégiens font aussi beaucoup de Thran avec des foies de Dorchs & de Cabéliaux, lorsqu'ils fendent ces poissons pour en faire du Stocfisch. Ils exposent ces foies au grand air, & en laissent dégoutter la graisse.

Les François les imitent à cet égard sur les Bancs de Terre-Neuve, où ils tirent aussi du Thran des foies de leurs Morues : *voyez* Anderson, *Histoire Naturelle d'Islande, pag.* 206.

THURON ou THURUS, animal quadrupede, qui est le *Thur* des Polonnois, l'*Urus* de plusieurs Naturalistes, & l'*Aurochs* de M. Brisson : *voyez* AUROCHS.

THUYA : *voyez* ARBRE DE VIE.

THYM ou THIM, *Thymus*, plante dont on distingue plusieurs especes qu'on pourroit, dans le besoin, substituer les unes aux autres : mais nous nous bornerons à décrire les trois suivantes, qui sont principalement d'usage, soit en Médecine, soit dans les Alimens.

1°. Le THYM DE CRETE OU DE CANDIE, *Thymum Creticum verum*; c'est le Thym de Dioscoride ou des Anciens. Cette plante, dont l'odeur est fort agréable, naît très communément en Candie, dans l'Isle de Corfou, dans toute la Grece, en Sicile, le long de Côtes maritimes tournées au Midi, même en Espagne.

On la cultive dans les jardins des Curieux; mais elle est rare en ce pays-ci, où elle est fort difficile à élever. Sa racine est dure, un peu ligneuse & fibreuse; elle pousse un sous-arbrisseau, qui croît souvent jusqu'à la hauteur d'un pied, divisé en plusieurs rameaux grêles, ligneux, blancs, garnis de feuilles opposées, menues, étroites, blanchâtres & d'un goût âcre. Ses fleurs naissent en maniere de tête aux sommets des rameaux, petites, leur couleur purpurine varie, suivant le terrein; elles sont formées en gueule : chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres; il lui succede qua-

tre ſemences arrondies, renfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

2°. Le THYM COMMUN A LARGES FEUILLES, *Thymum vulgare.* Cette plante croît naturellement dans les pays chauds : on la cultive dans les jardins, où elle fleurit, comme les autres eſpeces de Thym, en Mai & tout l'été. Sa racine eſt vivace ; ſa tige eſt baſſe, rameuſe ; ſes feuilles ſont petites & étroites, d'un verd obſcur, rarement blanchâtres ; ſes fleurs, ſes ſemences, &c. reſſemblent aſſez à celles de l'eſpece précédente.

3°, Le PETIT THYM DES JARDINS, ou le THYM A FEUILLES ÉTROITES, *Thymum minus noſtras* ; il croît abondamment en Italie, en Provence, en Languedoc & en Eſpagne. On le cultive par-tout dans les jardins, qu'il parfume par ſon odeur forte, aromatique & des plus agréables. Cette plante réſiſte aiſément aux rigueurs de l'hiver en certains pays : ſa racine eſt petite, ligneuſe, entourée de fibres, & vivace ; elle pouſſe, en maniere de ſous-arbriſſeau, beaucoup de petits rameaux ronds, ligneux, un peu velus ; garnis, comme par étages, de petites feuilles, plus étroites que celles du Serpolet, d'un blanc cendré & d'un goût âcre : ſes fleurs naiſſent aux ſommités des rameaux en forme d'épi ; elles ſont petites & ſemblables, ainſi que ſes graines, à celles des eſpeces précédentes.

THYM SAUVAGE ORDINAIRE. *Voyez* à l'article SERPOLET.

Les eſpeces de Thyms que nous venons de décrire, ont une odeur ſuave & un goût pénétrant, chaud & aromatique : elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

L'uſage du Thym eſt intérieur & extérieur. Dans le premier cas, il fortifie le cerveau, raréfie les humeurs viſqueuſes, facilite la digeſtion, remédie à l'aſthme ; on s'en ſert auſſi en cuiſine pour rélever la ſaveur des viandes. Cette plante appaiſe le paroxiſme épileptique ; elle eſt ſalutaire aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux femmes, pour provoquer les regles & les vuidanges. Extérieurement, le Thym eſt réſolutif, ſoulage la goutte ſciatique : on en fait des décoctions aromatiques & céphaliques, dont on ſe ſert en fomentation pour baſſiner,

les parties nerveuſes & muſculeuſes trop affoiblies ou trop gonflées. Son huile eſſentielle eſt carminative, ſtomachique & diurétique, propre pour le mal de dents qui vient de carie; il ſuffit d'en imbiber un peu de coton, qu'on introduit dans le trou de la dent malade Cette même huile, qui eſt anti-apoplectique, excite l'appétit, réſiſte au venin, fait ſuer & facilite l'accouchement.

THYMBRE, eſpece de Sarriette de Crete. *Voyez* au mot SARRIETTE.

THYMELÉE, ou GAROU ou TRENTANEL, *Thymelea*; ſon fruit eſt, dans la maturité, une ſorte de baie rougeâtre, qu'on appelle *Coccus* ou *Grain de Gnide*.

Les Teinturiers de Provence donnent le nom de *Malherbe* à l'eſpece de Thymelée dont le bois de la racine colore en jaune. *Voyez* au mot BOIS GENTI.

THYMIAMA ou TIGNAMÉ : *voyez* NARCAPHTE.

THYMO ou THYM, poiſſon de riviere à nageoires molles, qu'on trouve abondamment dans le Teſcin, fleuve de l'Italie. On lui a donné le nom Thym, parceque, dit Rondelet, il en a l'odeur quand il eſt fraîchement pris : il a un pied & demi de longueur, ſa tête eſt petite, ſon ventre avancé, ſon corps eſt bleu; il a deux nageoires aux ouies, & deux autres au bas du ventre proche de l'anus : la premiere nageoire du dos eſt grande & rouge, tiquetée de noir : ſa queue eſt large & fourchue.

TIBURIN ou TIBURON, poiſſon cétacée, oblong & à nageoires cartilagineuſes; très cruel, fort vorace, fin, rusé, & avide de chair humaine : il a des dents qui coupent comme un raſoir. Il eſt très dangereux de ſe baigner dans les endroits où cet animal ſe trouve. Il a trois pointes ſur le dos, en forme de pertuiſanes. On dit que l'envie d'attraper quelque corps d'homme, leur fait quelquefois ſuivre un vaiſſeau plus de cinq cens lieues; & que dès qu'il meurt un Matelot ou un Eſclave, & qu'on le jette à la mer, on voit auſſi tôt & avec horreur, quatre ou cinq de ces affreux animaux qui ſe lancent vers le fond pour ſaiſir le corps, ou qui le prenant dans ſa chûte, le déchirent & le dévorent en un inſtant. Si quelque autre arrive trop tard, & qu'il prétende avoir part à la proie, ils s'attaquent entre eux avec

une fureur incroyable : on leur voit lever la tête & la moitié du corps hors de l'eau, & se porter des coups si terribles, qu'ils font mugir la mer.

Des Voyageurs rapportent que ce poisson est si goulu, qu'il avale un homme tout entier, & qu'on en prit un, du ventre duquel on tira un Negre qu'il venoit d'avaler, & qui vécut encore vingt quatre heures. Il n'est pas rare de leur trouver des instrumens de fer dans les entrailles.

On trouve beaucoup de Tiburons dans la Mer des Indes ; ils ont plus de vingt pieds de long & dix de large. On dit que le mâle a le membre génital double & long : la femelle a la matrice divisée en deux ; elle est vivipare, & allaite son petit comme la femelle de la Baleine. Ce poisson a un double & triple rang de dents bien serrées. On le prend avec un hameçon de fer garni de Thon. Il nage d'une vitesse extrême, & devance les vaisseaux quelque vent favorable qu'ils aient. Quinze hommes suffisent à peine pour le prendre, & il y a du danger quand il a avalé l'hameçon, qu'en s'approchant du vaisseau il n'y donne de furieux coups. Sa peau est très dure, & comme impénétrable aux traits. On trouve dans la tête de cet animal trois ou quatre os pierreux, insipides, dont on fait aisément une poudre en les rapant, & qu'on recommande pour la difficulté d'uriner.

Le Tiburon est une variété, ou au plus une espece de grand chien de mer, dont nous avons parlé à l'article *Requin*. *Voyez ce mot*. Les Matelots font aussi le même usage de sa chair, qui est capable de donner le cours de ventre à des gens délicats.

Cet animal n'a qu'un intestin assez grand ; c'est d'où lui vient sa grande voracité : il a le cœur petit, mais si vivace, que quand il est tiré de son corps & coupé en plusieurs morceaux, il palpite encore.

TIENT-FERME. Goëdard donne ce nom à une espece de Chenille qui se nourrit des feuilles tendres d'Ancolie : il est difficile de la détacher de dessus ces feuilles ; elle ronge aussi celles des Rosiers & des Groseillers.

Ces Chenilles sont très communes, & ont une ressemblance singuliere avec les feuilles d'Ancolie. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'elles ne craignent ni la pluie,

ni le vent, ni le froid : elles se métamorphosent en une espece de mouche noire.

TIERCELET, autrement dit MOUCHET ou EMOUCHET, est le mâle de l'*Epervier* : voyez *ce mot.*

On donne aussi le nom de Tiercelet à l'*Autour* : il est même d'usage en Fauconnerie de donner ce nom au mâle de tous les oiseaux de proie, parcequ'ils sont ordinairement d'un tiers plus petits que les femelles.

TIGE. Les Botanistes donnent ce nom à cette partie des plantes qui naît des racines & qui soutient les feuilles, les fleurs & les fruits. La tige dans les arbres s'appelle TRONC, *caudex*, *truncus* ; dans les herbes elle se nomme *caulis*, & *scapus* lorsqu'elle est droite comme une colonne. Des Auteurs modernes ont nommé *viticulus* la tige qui est grêle, rampante & couchée, comme dans la nummulaire : on nomme *culmus* ou chaume celle des différentes sortes de blés & des plantes semblables : elle est parsemée de nœuds & rarement nue, toujours fistuleuse, & portant des épis.

La *Tige ailée* est celle qui, dans sa longueur, est revêtue de quelques feuilles déliées que l'on nomme *ailes.*

Les tiges sont ou simples ou composées ; *simples* quand elles se continuent sans interruption, depuis le bas jusqu'en haut ; *composées* quand elles se perdent en se ramifiant. Il y a des plantes, telles que les truffes & les champignons qui semblent n'avoir ni tiges, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits, & qui cependant se reproduisent de leur propre masse charnue, comme certains navets : *voyez* TRUFFE & CHAMPIGNON.

On trouve dans les carrieres de Tuf des tiges ou tuyaux pétrifiés, du chaume, des gramen & d'autres plantes.

TIGRE, *Tigris*, animal quadrupede du genre du Chat, qui a cinq doigts à chaque pied, six dents incisives à chaque machoire, les doigts onguiculés & séparés, les ongles crochus, & qui peuvent être retirés & cachés entierement : sa queue est longue.

Le véritable Tigre qui ne se trouve que dans l'Asie, & dans les parties les plus méridionales de l'Afrique, n'est pas moucheté ; mais il a, dit M. de Buffon, de longues & larges bandes en forme de cercle. Ces bandes prennent

sur le dos, se rejoignent par dessous le ventre ; & continuant le long de la queue, y font comme des anneaux blancs & noirs placés alternativement. On en voit un jeune empaillé dans le Cabinet du Jardin du Roi.

Le plus grand de tous les Tigres est celui qu'on nomme *Tigre Royal* ; il est extrêmement rare : il est grand comme un cheval.

Le Tigre fait mouvoir la peau de sa face, grince des dents, frémit, rugit comme fait le Lion, mais son rugissement est différent.

Dans la classe des animaux carnaciers, poursuit M. de Buffon, le Lion est le premier, le Tigre est le second ; mais le Tigre est plus à craindre que le Lion. Celui-ci oublie souvent qu'il est le Roi, c'est-à-dire, le plus fort de tous les animaux ; marchant d'un pas tranquille, il n'attaque jamais l'homme, à moins qu'il ne soit provoqué ; il ne précipite point ses pas ; il ne courre, il ne chasse que quand la faim le presse. Le Tigre au contraire, quoique rassasié de chair, semble toujours altéré de sang ; sa fureur n'a d'autres intervalles que ceux du tems qu'il faut pour dresser des embuches. Il désole le pays qu'il habite, il ne craint ni l'aspect ni les armes de l'homme ; il égorge, il dévaste les troupeaux d'animaux domestiques, met à mort toutes les bêtes sauvages, attaque les petits Eléphans, les jeunes Rhinoceros, & quelquefois même ose braver le Lion.

La forme du corps, continue notre illustre Auteur, est ordinairement d'accord avec le naturel. Le Lion a l'air noble ; la hauteur de ses jambes est proportionnée à la longueur de son corps : l'épaisse & grande criniere qui couvre ses épaules & ombrage sa face, son regard assuré, sa démarche grave, tout semble annoncer sa fiere & majestueuse intrépidité.

Le Tigre trop long de corps, trop bas sur ses jambes, la tête nue, les yeux hagards, la langue couleur de sang, toujours hors de la gueule, n'a que les caracteres de la basse méchanceté & de l'insatiable cruauté. Il n'a pour tout instinct qu'une rage constante, une fureur aveugle, qui ne connoit, qui ne distingue rien, & qui lui fait dévorer ses propres enfans, & déchirer leur mere lorsqu'elle veut les défendre. Que ne l'eût-il à l'excès

cette soif de son sang ! ne pût-il l'éteindre qu'en détruisant, dès leur naissance, la race entiere des monstres qu'il produit !

Heureusement pour le reste de la Nature, l'espece n'est pas nombreuse, & paroît confinée aux climats les plus chauds de l'Inde Orientale. Ce furent des Ambassadeurs Indiens qui présenterent à Auguste dans le tems qu'il étoit à Samos, le premier Tigre qui ait été vu des Romains, & ce fut aussi des Indes qu'Héliogabale fit venir ceux qu'il voulut atteler à son char, à l'imitation du Dieu Bachus.

L'espece du Tigre se trouve principalement au Malabar, à Siam, à Bengale, dans les mêmes contrées qu'habite l'Eléphant & le Rhinoceros. On prétend même que souvent le Tigre accompagne ce dernier, & qu'il le suit pour manger sa fiente, qui lui sert de purgation ou de rafraichissement. Il fréquente avec lui des bords des fleuves & des lacs ; car comme le sang ne fait que l'altérer, il a souvent besoin d'eau pour tempérer l'ardeur qui le consume, & d'ailleurs il attend, près des eaux, les animaux qui y arrivent, & que la chaleur du climat contraint d'y venir plusieurs fois par jour.

C'est-là qu'il choisit sa proie, ou plutôt qu'il multiplie ses massacres ; car souvent il abandonne ce qu'il vient de mettre à mort, pour en égorger d'autres : il semble qu'il cherche à goûter de leur sang ; il le savoure ; il s'en enivre ; & lorsqu'il fend & déchire le corps des animaux qu'il a attaqués, c'est pour y plonger la tête, & pour sucer à longs traits le sang dont il vient d'ouvrir la source, qui tarit presque toujours avant que sa soif s'éteigne.

Cependant quand il a mis à mort quelque gros animal, comme un cheval & un buffle, il ne les éventre pas sur la place, s'il craint d'y être inquiété. Pour les dépecer à son aise, il les emporte dans les bois, en les traînant avec tant de légereté, que la vitesse de sa course paroît à peine rallentie par la masse énorme qu'il entraîne. Ceci suffit seul pour nous faire juger de sa force.

Lorsqu'on voit son squélette, on remarque, sur les os de ses jambes, des rugosités qui marquent des attaches de muscles encore plus fortes que celles du lion ; ses os sont aussi plus solides & plus courts. Cet animal fait

des bonds prodigieux ; car en lui supposant, proportion gardée, autant de force & de souplesse qu'au chat, qui lui ressemble beaucoup par la conformation, & qui, dans l'instant d'un clin d'œil, fait un saut de plusieurs pieds d'étendue : on sentira que le Tigre, dont le corps est dix fois plus long, peut, dans un instant presque aussi court, faire un bond de plusieurs toises.

C'est la vitesse des sauts de cet animal qui le rend si terrible, parcequ'il n'est pas possible d'en éviter l'effet.

Le Tigre est peut-être le seul de tous les animaux dont on ne puisse fléchir le naturel : ni la force, ni la contrainte, ni la violence ne peuvent le dompter. Il s'irrite des bons comme des mauvais traitemens ; la douce habitude, qui peut tout, ne peut rien sur cette nature de fer. Le tems, loin de l'amollir, en tempérant les humeurs féroces, ne fait qu'aigrir le fiel de sa rage. Il déchire la main qui le nourrit, comme celle qui le frappe. Il rugit à la vûe de tout être vivant. Chaque objet lui paroît une nouvelle proie, qu'il dévore d'avance de ses regards avides ; qu'il menace par des frémissemens affreux, mêlés d'un grincement de dents, & vers lequel il s'élance souvent, malgré les chaînes & les grilles qui brisent sa fureur sans pouvoir la calmer.

Ce que le Pere Tachard nous rapporte, comme témoin oculaire d'un combat de Tigre contre des Eléphans, acheve de nous donner une idée de la force de ce cruel animal. On fit entrer au milieu d'une enceinte de cent pieds en quarré, formée par une haute pallissade de bambous, trois Eléphans destinés pour combattre le Tigre : ils avoient un grand plastron en forme de masque, qui leur couvroit la tête & une partie de la trompe. On ne lâcha pas d'abord le Tigre qui devoit combattre ; mais on le tint attaché par deux cordes : de sorte que n'ayant pas la liberté de s'élancer, le premier Eléphant qui l'approcha lui donna deux ou trois coups de sa trompe sur le dos. Ce choc fut si rude que le Tigre en fut renversé, & demeura quelque tems étendu sur la place sans mouvement, comme s'il eut été mort ; cependant dès qu'on l'eut délié, quoique cette premiere attaque eût bien abattu de sa furie, il fit un cri horrible, & voulut se jetter sur la trompe de l'Eléphant qui s'avan-

çoit pour le frapper : mais celui-ci la repliant adroitement, la mit à couvert par ses défenses, qu'il présenta en même tems, & dont il atteignit le Tigre si à propos, qu'il lui fit faire un grand saut en l'air. Cet animal en fut si étourdi, qu'il n'osa plus approcher : il fit plusieurs tours le long de la palissade, s'élançant quelquefois vers les personnes qui paroissoient aux galeries. On poussa ensuite trois Eléphans contre lui, qui lui donnerent de si rudes coups, qu'il fit encore une fois le mort, & ne pensa plus qu'à éviter leur rencontre : ils l'eussent tué sans doute, si on n'eut pas fait finir le combat.

On sent par ce simple récit, quel doit être la force & la fureur de cet animal ; puisque celui-ci, quoique jeune encore & n'ayant pas pris tout son accroissement, quoique réduit en captivité, quoique retenu par des liens, quoique seul contre trois, étoit encore assez redoutable aux colosses qu'il combattoit, pour qu'on fût obligé de les couvrir d'un plastron par toutes les parties de leurs corps, que la nature n'a pas cuirassées, comme les autres, d'une enveloppe impénétrable.

L'espece du Tigre a toujours été plus rare & moins répandue que celle du Lion : cependant la Tigresse produit, comme la Lionne, quatre ou cinq petits. Elle est furieuse en tout tems ; mais sa rage devient extrême lorsqu'on les lui ravit : elle brave tous les périls : elle suit les ravisseurs, qui, se trouvant pressés, sont obligés de relâcher un de ses petits : elle s'arrête, le saisit, l'emporte pour le mettre à l'abri, revient quelques instans après, & les poursuit jusqu'aux portes des Villes, ou jusqu'à leurs Vaisseaux ; & lorsqu'elle a perdu tout espoir de recouvrer sa perte, des cris forcenés & lugubres, des hurlemens affreux expriment sa douleur cruelle, & font encore frémir ceux qui les entendent de loin.

La peau des Tigres est assez estimée, sur-tout à la Chine, où on leur conserve la tête & la queue. Les Mandarins militaires en couvrent leurs chaises dans les marchés publiques. A la Cour, les Princes en font aussi des couvertures de coussins pour l'hiver.

En Europe ces peaux, quoique rares, ne sont pas d'un grand prix : on fait beaucoup plus de cas de celles du *Léopard de Guinée & du Sénégal*, que nos Fourreurs appel-

sent *Tigre* : au reste c'est la seule petite utilité qu'on puisse tirer de cet animal très nuisible ; cependant les Indiens mangent de sa chair, & ne la trouvent pas mauvaise.

Si le poil de sa moustache, pris en pillule, est un poison pour les hommes & pour les animaux, c'est que ce poil étant dur & roide, une telle pillule fait dans l'estomac le même effet qu'un paquet de petites aiguilles. Aussi le Roi de Congo punit il séverement ceux qui lui apportent une peau de Tigre sans la moustache.

Les Rois & les grands Seigneurs des Indes se font une gloire d'aller à la chasse des Tigres.

De quelque férocité que soient les Tigres, on observe qu'ils marquent beaucoup de frayeur, lorsqu'ils se trouvent environnés de Chasseurs qui leur présentent l'épieu.

Le Tigre se voyant entourré s'accroupit sur la queue, & soutient long tems les coups de flèches qui s'émoussent. Enfin, lorsque sa rage s'allume, il s'élance avec tant de rapidité, en fixant les yeux sur les Chasseurs, qu'il paroît ne faire qu'un saut ; mais ceux du même rang tiennent la pointe de leurs épieux tournée vers lui, & le percent au moment qu'il est prêt à saisir leurs Compagnons.

Les Chasseurs impériaux sont si adroits & si prompts, qu'il arrive peu d'accidents. Si on manque ces cruels animaux, dans un instant ils étranglent, déchirent & enlevent le Chasseur.

Il est parlé, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, d'un Tigre du Bresil, que les Portugais nomment *Tigre Royal*. On y trouve encore, *T. III*, *Part. III*, *p. 3*, la description d'une autre espece de Tigre du Bresil, nommé *Jaguara* : ces Tigres pourroient fort bien n'être que l'*Once*. Cependant M. de la Condamine dit aussi que les Tigres qu'il a vus en Amérique, & qui sont communs dans tous les pays chauds & couverts de bois, ne lui ont paru différer, ni en beauté ni en grandeur, de ceux d'Afrique.

Les Indiens sont fort adroits à combattre les Tigres avec l'esponton & la demi-pique, qui sont leurs armes ordinaires de voyage.

Le même Académicien, Voyageur, dit qu'il y a un Tigre dans la riviere des Amazones, qui est le plus dan-

gereux ennemi des Crocodiles, & peut-être l'unique qui ose entrer en lice avec eux. Les Indiens lui ont raconté que le Crocodile met la tête hors de l'eau pour saisir le Tigre quand il vient boire au bord de la riviere, alors le Tigre enfonce ses griffes dans les yeux du Crocodile; mais celui-ci en se plongeant dans l'eau, y entraîne le Tigre, qui se noie plutôt que de lâcher prise.

TIGRE, poisson des Indes Orientales, ainsi nommé à cause des lignes égales qu'il a sur tout le corps.

On en distingue même deux especes, dont la différence consiste dans la couleur & les nageoires du ventre. Le prémier est d'un gris cendré, & a les lignes tirant sur le noir: le second est bleu, & ses lignes tirent aussi sur le noir. Ils ont l'un & l'autre la queue verte, ainsi que les nageoires, qui sont encore sursemées de taches jaunes, qui font un très bel effet. C'est une espece de Merlu ou de Moruë: la chair même en approche en quelque sorte pour le goût. Ruisch, *Collect. Pisc. Amb. p.* 23, *n.* 8 & 9.

TIGRE MARIN, ou LOUP MARIN, ou VEAU MARIN. *Voyez* PHOCAS.

TIGRE. M. d'Argenville donne ce nom à un coquillage univalve de la famille des *Cornets* ou *Volutes*. *Voyez* ces mots.

TIGRE-PUCE, *Tigrus-Pulex*. On a donné ce nom à un petit insecte gros comme une Punaise, rond & gris, lequel ronge les feuilles des Poiriers & des autres arbres.

TILCUETZ PALLIN, espece de gros Lézard de la Nouvelle Espagne, qui, excepté les couleurs de sa robe, a beaucoup de rapport avec le *Salvo-Garda* (Sauve-Garde) des Indes Orientaux. *Voyez* SAUVE-GARDE.

TILLEUL, *Tilia*. Il y en a de plusieurs especes. Celui qu'on connoît sous le nom de *Tilleul de Hollande* est un des arbres les plus estimés. Depuis qu'on est dégoûté des *Maroniers-d'Inde*, non-seulement il fait l'ornement des promenades, des jardins, des bosquets, par son port gracieux, par la docilité avec laquelle il se prête à toutes sortes de formes, par son odeur douce lorsqu'il est en fleur, & par son bel ombrage; mais encore il n'y a aucune de ses parties qui n'ait son utilité, soit pour la Médecine, soit pour les Arts.

Le Tilleul devient un grand & bel arbre. Ses feuilles sont à-peu-près rondes, dentelées par les bords, & terminées en pointe : elles sont soutenues par de longues queues, & posées alternativement sur les branches : quelquefois elles sont chargées d'une *galle* qui diminuent beaucoup de leur agrément. *Voyez* GALLE. Des aisselles des feüilles il sort des languettes ou petites feuilles longues, blanchâtres, à chacune desquelles est attaché un long pedicule qui se divise en quatre ou cinq branches : ces branches soutiennent chacune une fleur à cinq petales, disposée en rose, garnie d'un nombre prodigieux d'étamines. Aux fleurs succede une coque grosse comme un pois, anguleuse, divisée intérieurement en cinq loges, qui contiennent les semences.

Il croît naturellement dans les bois une espece de Tilleul à petites feuilles, que les Paysans nomment *Tillau*. Le Tilleul de Hollande a de grandes & belles feuilles. Il y a une espece de Tilleul singulier par ses feuilles panachées Il y en a d'autres qui different encore par quelque variété : cet arbre croît naturellement à la Louisiane & en Canada.

Les Tilleuls se plaisent principalement dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légeres que fortes, & qui sont un peu humides. Comme ces arbres sont trop longs à venir de graine, on les multiplie en coupant tout près de terre un gros Tilleul, la souche pousse quantité de jets vigoureux, qu'on recouvre de terre ; ils prennent racine, & donnent d'excellent plant.

Le bois de Tilleul est blanc & léger ; il n'a pas beaucoup de dureté, mais il est liant, & n'est pas trop sujet à être piqué de vers. Les Menuisiers en font quantité d'ouvrages légers ; les Tourneurs le recherchent, & les Sculpteurs le préferent à tout autre, quand le Noyer leur manque. On dit que l'écorce moyenne de Tilleul servoit de papier aux Anciens pour écrire quand elle étoit récente, & que c'est cette seconde écorce que les Grecs appelloient proprement *Philyra*. On détache l'écorce des Tilleuls par lames minces, & les faisant rouir & tremper dans l'eau, on en fait des cordes à puits.

Les fleurs de Tilleul sont estimées céphaliques, prises en infusion, comme du Thé, avec du sucre, ou en don-

ferve, propres contre les affections du cerveau, contre l'épylephsie, les vertiges & les étourdissemens. Les feuilles & l'écorce de cet arbre passent pour être déterfives & apéritives. L'eau tirée du Tilleul par incision est comptée parmi les remedes anti-épyleptiques : la décoction des jeunes branches est très recommandée contre l'hydropisie : les semences mises en poudre sont estimées propres à arrêter le saignement de nez, si on en fait usage en guise de Tabac.

TIMBO, espece de Liane fameuse au Bresil : elle est quelquefois de la grosseur de la cuisse ; elle grimpe en s'entortillant jusqu'au sommet des plus grands arbres. On prétend que son écorce jettée dans l'eau, y fait mourir tout le poisson.

TINTENAQUE. On donne ce nom à la *Toutenaque*. *Voyez* ce mot à l'article ZINC.

TIPULE, *Tipula*, genre de Mouches à deux aîles, dont il y a une très grande diversité d'especes, & dont le plus grand nombre au premier coup d'œil ressemblent tellement aux Cousins, qu'on les croiroit du même genre ; mais il s'en faut beaucoup que ces insectes nous soient aussi incommodes. La nature n'a point accordé à ces insectes des trompes, comme aux Cousins ; elle ne leur a donné qu'une bouche qui n'a pas de dents.

Aux environs de Paris, le nombre des especes des Tipules surpasse de beaucoup celui des especes des Cousins.

On distingue principalement deux familles de Tipules : la premiere comprend les grandes Tipules qui sont montées sur des pattes d'une longueur extraordinaire, & qui sont remarquables par l'allongement de leur corps, qui est mince & effilé, ce qui leur donne un port singulier : ces Tipules tiennent leurs deux aîles étendues & écartées l'une de l'autre : on les nomme dans certaines campagnes *Couturieres* ou *Tipules couturieres*. Les petites Tipules qui ressemblent pour la forme aux Cousins, & qu'on a nommées par cette raison, *Tipules culiciformes*, portent leurs aîles couchées sur le dos à côté l'une de l'autre. Certaines especes de Tipules ont de très belles antennes.

Les vers d'où naissent les Tipules varient beaucoup par leur forme & leur demeure : ceux des grandes Ti-

pules sont souvent bruns, allongés : ils ont deux yeux à la tête, & six pattes au devant du corps. On trouve les uns dans des trous de Saules pourris, au milieu de la poussiere qui se ramasse dans le creux de ces arbres, sur-tout vers le bas où cette espece de tan est plus humide, & comme en boue. Ces vers quittent leur peau pour se métamorphoser ; & à la différence de ceux des mouches, ils se changent en une Nymphe qui est assez souvent singuliere. On voit à la tête de cette Nymphe deux petites cornes qui lui servent à pomper l'air : elles sont fines, assez longues & un peu courbées. Le ventre a tous ses anneaux garnis vers leurs bords, de petites pointes tellement dirigées vers l'extrémité postérieure, que la Nymphe, par ses mouvemens, peut bien avancer en avant, mais nullement reculer. Ces Nymphes habitent, ainsi que leurs vers, dans le tan des arbres pourris où on les rencontre. C'est de ces Nymphes que sortent les grandes Tipules, en déchirant la peau qui les couvre.

Les vers des petites Tipules culiciformes habitent la plupart dans l'eau. Plusieurs de ces vers ont pour stigmates des tuyaux cylindriques qui, dans quelques-uns sont environnés de longues appendices semblables aux bras des Polypes, ce qui les a fait nommer par M. de Réaumur, vers Polypes. Ces vers varient non-seulement par la forme des stigmates ; mais aussi par leurs couleurs ; la plupart sont rouges ; quelques-uns gris, d'autres bruns : presque tous ont à leur partie antérieure deux especes de fausses jambes courtes, ou de petits tubercules comme des moignons de bras. Quelques uns de ces vers nagent agilement dans l'eau ; d'autres se font des trous dans la terre des bords des ruisseaux ; enfin, quelques-uns se construisent des especes de coques de soie qui couvrent une partie de leur corps.

Les Tipules, qui viennent de ces différens vers, sont très variées pour les formes & pour les couleurs. Les grandes volent & courent dans les prés ; & c'est par cette raison qu'il paroît que la nature leur a donné de si longues pattes qui les élevent comme sur des échasses, afin que les herbes des prés ne les arrêtent point, lorsqu'elles marchent : dans certaines circonstances on les voit se servir de leurs aîles, comme l'autruche, pour s'aider à mar-

cher, & réciproquement de leurs jambes, pour s'aider à voler.

Les petites Tipules volent souvent le soir par troupes & par légions au bord des eaux où quelquefois on en est couvert. On voit souvent de ces nuées de Moucherons volant en l'air dans les campagnes, & qui font par le fremissement de leurs aîles, étant ainsi réunies en troupe, un petit bruit aigu que l'on ne remarque que lorsqu'on y prête l'oreille. Leur ressemblance avec les Cousins les fait craindre; mais elles ne font aucun mal. Les grandes & les petites Tipules s'accouplent après être devenues insectes parfaits. On distingue aisément les femelles à la grosseur de leur ventre, & à leurs antennes qui sont moins fournies que celles des mâles.

La plupart des grandes Tipules sont assez joliment bigarrées; plusieurs ont de plus leurs aîles panachées. Les petites Tipules culiciformes sont singulieres pour leur finesse & leur délicatesse; dès qu'on les touche, on les écrase. Plusieurs sont du plus beau verd, d'autres noires comme le Jayet. Quelques especes sont remarquables par la longueur de leurs pattes antérieures qu'elles ne posent point à terre, lorsqu'elles sont arrêtées, mais qu'elles tiennent élevées, & qu'elles agitent, comme si c'étoit des antennes.

Les mâles ne ressemblent souvent point à leurs femelles. On ne croiroit jamais que ce fût des animaux de même espece, si on ne les trouvoit accouplés ensemble. Il y a des mâles noirs, déliés & minces, dont les femelles sont grosses, courtes & blanchâtres.

Les Tipules servent de pâture aux poissons & aux insectes aquatiques voraces, tandis qu'elles sont sous la forme de vers; devenues aîlées, elles sont poursuivies par les oiseaux qui en attrapent & en détruisent beaucoup.

A l'égard des Tipules aquatiques que nos Lexicographes nomment *Scorpions d'eau*, & qui courent sur la surface de l'eau avec une vitesse extrême, M. de Réaumur dit que ces insectes sont des Cousins, & qu'ils ont un aiguillon dans la bouche, pareil à celui des Punaises.

TIQUE, *Ricinus*, petit insecte noirâtre qui a la peau dure, six pieds attachés au col, un bec aigu, mais court,

& qui est de la figure d'une losange : c'est pendant les grandes chaleurs de l'été qu'il naît dans la chair des animaux, & qu'il ronge les oreilles des Chiens, des Bœufs, &c. il creve, quand il est bien rempli de sang : il peut vivre sans prendre de nourriture pendant sept jours.

L'on trouve aussi quelquefois dans les toisons des brebis tondues une espece de Tique, que l'on appelle en latin *Reduvius* ; son dos est cendré & tacheté de trois petits points noirs ; elle est de la figure d'un cœur ; elle suce le sang des animaux, & peut vivre dans cette toison : elle tache si considérablement en vert la laine dans laquelle elle se cache, qu'une forte lessive chaude peut à peine détruire cette tache : elle incommode les Chevres, les Bœufs, & même l'homme. Cette Tique est vraisemblablement une sorte de Morpion. *Voyez* ce mot. Les Piqueurs appellent Louvette la *Tique de bois*.

TITHYMALE, *Tithymalus* : sous ce nom, nous comprendrons l'*Epurge*, l'*Esule*, le *Tithymale des marais* & le *petit Tithymale à feuilles d'Amandier*.

L'EPURGE ou la CATAPUCE ORDINAIRE, *Lathyris*, croît à la hauteur d'environ deux pieds ; elle a une racine simple, garnie de quelques fibres capillaires ; sa tige est grosse comme le pouce, ronde, solide, rougeâtre, rameuse en haut, chargée de beaucoup de feuilles, longues de trois doigts, semblables à celle du Saule, disposées en croix, d'un verd bleuâtre, lisses & douces au toucher. C'est aux sommités de la tige & des branches que naissent les fleurs formées en godets, découpées en quatre parties. A ces fleurs succedent des fruits plus gros que ceux des autres Tithymales, d'une figure triangulaire, & divisés intérieurement en trois loges qui renferment chacune une semence arrondie, moëlleuse & de la grosseur d'un grain de poivre. Toute la plante jette un suc laiteux, de même que toutes les especes de Tithymale : elle croît en tous pays très communément dans les jardins, où elle se multiplie tous les ans de graine jusqu'à devenir incommode : elle fleurit en Juillet ; mais son fruit mûrit en Août & Septembre : elle passe l'hiver, & périt dès que sa graine est parfaite.

Les grains & les feuilles de l'Epurge évacuent violemment par haut & par bas ; elles purgent particuliérement

les sérosités ; le suc de l'Epurge est un dépilatoire, si l'on en humecte les parties velues. Les Mendians se servent ordinairement de son lait pour se défigurer la peau, afin de mieux émouvoir la compassion des passans. Lorsque les poissons mangent des feuilles ou des fruits de l'Epurge jettés dans un étang, ils viennent peu après à la surface de l'eau couchés sur le côté, comme s'ils étoient morts, en sorte qu'on peut les prendre à la main ; mais on les fait bientôt revenir, en les changeant d'eau.

L'Esule, *Esula*, est une plante dont on connoît deux sortes dans les boutiques ; l'une, qui est l'Esule proprement dite, s'appelle la *petite Esule* ; l'autre est la *grande Esule.*

La petite Esule, *Esula minor*, est une espece de Tithymale dont la racine est plus grosse que le petit doigt, ligneuse, fibreuse & un peu rouge & rampante, d'une saveur âcre, nauséabonde : elle pousse plusieurs tiges hautes d'une coudée, branchues à leur sommet ; ses feuilles sont nombreuses, étroites comme celles du Pin ; elles sont d'abord semblables à celles de la Linaire, molles, & ensuite il en naît de plus menues & capillacées ; lorsque la tige se partage en branches, ses feuilles ont le goût d'une amande ; ses fleurs naissent au sommet des rameaux, disposées en parasol, petites & herbeuses : leur pistile se change en un fruit triangulaire à trois loges qui contiennent trois graines arrondies : toutes les parties de cette plante sont laiteuses.

Il n'y a que l'écorce de la racine d'usage en Médecine ; elle est propre à purger dans l'hydropisie, la léthargie, la frénésie ; elle évacue les humeurs grossieres. L'Esule croît abondamment dans le Languedoc & la Provence : il sort quelquefois de la même racine plusieurs petites tiges feuillées qu'on croît être une Esule avorton ou parasyte : malgré le rapport des feuilles de cette espece de Tithymale avec celles de la Linaire, elles different essentiellement l'une de l'autre ; l'Esule est remplie de lait, & la Linaire n'en a point.

La grande Esule, *Esula major*, vient dans les champs ; sa racine est grosse comme le pouce, longue d'un pied, un peu fibreuse & d'une saveur âcre ; celle-ci n'est qu'une variété de la précédente : la véritable Esule

grande est le Tithymale des marais, autrement le Turbith noir ou bâtard, *Esula palustris* : sa racine est grosse, blanche, vivace & rampante ; ses tiges sont hautes de 3 pieds, rougeâtres, rameuses & revêtues de feuilles alternes, un peu semblables à celles de l'Epurge ; elles périssent avec les tiges, à l'entrée de l'hiver : ses fleurs sont petites, jaunes, & naissent en ombelles aux sommités des tiges & des rameaux. M. Linnæus dit que ces fleurs sont de deux sortes ; les unes sont mâles ou stériles à cinq petales ; & les autres, hermaphrodites, à quatre petales ou feuilles entieres : à celles-ci succedent des fruits relevés de trois coins, en forme de verrue & intérieurement divisés comme ceux de la petite Esule : cette plante croît abondamment sur les bords sabloneux des rivieres & des étangs : on la cultive aussi dans les jardins ; elle est empreinte d'une abondance de suc laiteux, âcre & caustique qui cause à la bouche & aux gencives une inflammation qui dure long-tems : mais on ne se sert en Médecine que de l'écorce de sa racine. La plus petite portion de cette écorce mâchée & avalée laisse une impression de feu dans la gorge, dans l'œsophage & dans l'estomac même ; mais on tempere son âcreté, en la faisant infuser dans des acides végétaux.

Le Petit Tithymale a feuilles d'Amandier, *Tithymalus Amigdaloïdes*, est encore une sorte de Tithymale qu'avant sa fleur on ne peut guere distinguer d'avec la Linaire, que par son suc laiteux : sa racine est menue, fibrée, vivace & ligneuse, brunâtre en dehors, blanche en dedans, amere & âcre : elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied, ou environ, grosses comme le petit doigt, rondes & rougeâtres, garnies de beaucoup de feuilles longuettes, plus petites que celles de l'Amandier, & d'un verd de mer : ses fleurs naissent pendant l'été, en ombelles, aux sommets ; elles sont noirâtres, herbacées, formées en godets découpés ; il leur succede un fruit verdâtre, divisé en trois loges, comme dans les précédentes especes de Tithymales : cette plante croît abondamment dans tous les pays chauds ; on la trouve même aux environs de Paris, à l'entrée du bois de Boulogne, près du Château de la Muette ; on la rencontre aussi en Champagne, dans les

pleines sablonenses, contre les haies, les murailles & les remparts.

Toutes ces especes de Tithymales sont remplies d'un suc laiteux qui est plus ou moins caustique & mordicant; elles purgent violemment par le bas, & causent souvent des inflammations de gosier, des coliques violentes, & ulcerent quelquefois les intestins, en troublant l'estomac : ce remede ne convient guere qu'à des tempéramens robustes, pour les guérir des fievres qui ne dépendent souvent que des mauvais levains des premieres voies : il faut bien se garder d'en donner aux femmes grosses, & aux personnes dont la complexion est délicate. Tous les jours des Charlatans tuent nombre de malades par ces sortes de purgatifs violens, donnés indistinctement. Si on fait digerer le suc laiteux de tous les Tithymales mis en digestion avec le sel de tartre, puis épaissi, il en résultera une matiere aussi purgative que la scammonée de Smyrne, mais plus âcre, plus caustique, par conséquent plus dangéreuse : il vaut mieux se servir de la poudre de jalap qui remplit les mêmes indications, & que la nature a tellement modifiée dans ses principes, qu'elle purge trèsbien, & sans irriter : on peut employer extérieurement le suc laiteux des Tithymales pour détruire les verrues, & pour dissiper les dartres, ou en qualité de dépilatoire.

TITIRI ou TITRI : poisson ainsi nommé par les Sauvages de l'Amérique : il se trouve dans la plupart des Iles Antilles. Le nom de *Titiri* est Caraïbe. Ce poisson s'appelle *Pisquet* à la Guadeloupe, & *Lattarini* en Italie : on prétend qu'il s'en trouve quelquefois dans la Méditerranée, sur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis Juillet jusqu'en Octobre. Dans les premiers jours ce poisson est d'un beau blanc, & délicat; mais à mesure qu'il grossit il devient gris, & d'un goût moins exquis.

Le Titri n'est pas plus gros qu'un fer d'aiguillette, & il a tout le corps marqueté de noir & de gris, avec deux petites empennures, dont l'une sur le dos, & l'autre sous le ventre : il a deux petites nageoires proche de la tête qui sont, ainsi que la queue, mêlées de trois ou quatre couleurs différentes, de rouge, de verd, de bleu, &c.

ces couleurs sont extrêmement vives. En certains tems de l'année on voit ces poissons remonter de la mer vers les montagnes, & en si grande quantité, que les rivieres en paroissent toutes noires. Comme ces rivieres sont ordinairement des torrens qui se précipitent avec impétuosité à travers des rochers : ces petits poissons gagnent tant qu'ils peuvent le long des rives où les eaux ont moins de rapidité ; & quand ils rencontrent un saut d'eau qui les emporte, ils s'élancent hors de l'eau, & s'attachent contre la roche, se glissant, à force de remuer, jusqu'au-dessus du courant de l'eau : on en voit quelquefois des amas de plus de deux pieds de largeur, & de plus de quatre doigts d'épaisseur, attachés sur une roche : ils sont tous les uns sur les autres, & semblent disputer à qui aura plutôt gagné le dessus : c'est-là qu'on les prend : on met un Vaisseau dessous & on les pousse dedans avec la main.

Le Pere Labat dit que la pêche de ces poissons est facile. Quatre personnes, dit-il, prennent un linge, chacune par un coin, & le tenant étendu, elles le passent entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poissons ; & l'élevant en l'air, elles en prennent des milliers. Lorsque ces poissons se tiennent au fond de l'eau, il n'y a qu'à marcher dans la riviere, pour les faire lever & les pêcher. L'abondance & la délicatesse de ce poisson fait que tout le monde en mange ; il n'y a ni écailles à ôter, ni arrête à craindre : il est gras, & bon de quelque maniere qu'on l'accommode. On prétend que le Titri se nourrit d'œufs de crabes : ce pourroit être le même poisson que le Lombo des Indes orientales, dont parle Ruisch *Tom. I, p. 12, Tab. 7, n. 4.*

TLEHUA ou TLEVA : espece de Vipere de Célebes, Isle de Java : elle surpasse, dit Seba, toutes les autres Viperes par sa parure ; elle est toute couverte de petites écailles grises & claires, mêlangées d'autres écailles brunes, & comme armoriées : du bout de la tête à la queue on distingue une large chaîne qui serpente sur le dos, de couleur d'alezan brûlé, accompagnée d'une rangée de taches orbiculaires : sous cette rangée de

taches, régne, près du ventre, un second cordon formé comme de petites perles; il y en a un de chaque côté: les écailles du ventre sont bordées, sur toute leur étendue, d'une rayure blanche, marquetée de points noirâtres ou plombés. Les Portuguais donnent au Tlehua le nom de *Vipere ignée*, parceque son venin est brulant comme le feu.

Les Habitans de la Nouvelle Espagne appellent aussi *Tleva* une Vipere qui se trouve chez eux, & qui est ornée de taches en maniere de flammes brunâtres: sa tête est relevée d'une madrure tout à-fait particuliere: elle a les yeux grands & les dents petites. Cette espece de Vipere vit de Rats, de Loirs, &c.

TOAS ou TOUS: espece de Chique du Bresil & du Mexique: *voyez* CHIQUES.

TOC-KAYE ou TOCQUET, espece de Lezard fort commun dans le Royaume de Siam: il est deux fois plus gros que les Lezards verds que l'on voit en France: on l'appelle ainsi à cause de son cri qui articule très distinctement *toc-kaye*. Quoique le ton de sa voix soit bas & grave, il crie néanmoins avec tant de force, qu'il se fait quelquefois entendre de plus de cent pas; ce qu'il fait souvent jusqu'à dix & douze fois de suite.

Cet animal se retire ordinairement sur les arbres & dans les maisons; il court avec une très grande agilité sur les branches des arbres, & sur les murailles les plus unies; il ne mord point qu'il ne soit provoqué: sa morsure n'est pas toujours sans conséquence.

TOCOCO, *voyez* BECHARU.

TODDA-WADDI, *voyez* à la suite du mot SENSITIVE.

TOMINEIO. Les Bresilois donnent ce nom à l'espece de petit oiseau mouche qui se trouve dans leur pays: il est de toute beauté: *voyez* COLIBRI.

TOMTOMBO: genre de poisson rond & armé, qui se trouve dans les mers des Indes. Ruisch (*Collect. Pisc. Amboin. p. 9 & 10, Tab. 5.*) en donne quatorze especes différentes, entre lesquelles on en distingue de triangulaires, qui ont la peau aussi dure que la Tortue de mer; leur bouche est petite, suce fortement, & est garnie d'aiguillons

d'aiguillons très piquans : on y remarque le *Porte-éventail*, nommé ainsi de la forme de sa queue ; les autres sont plus ou moins garnis d'épines.

TONGA ou TALPIER, *Pulex minutissimus nigricans*, *Barr.* : espece d'insecte ou de Chique fort petite qui naît au Bresil dans la poussiere : elle s'insinue sous les ongles des pieds & des mains, comme les Chiques des Antilles. Ceux d'entre les Sauvages qui vont nuds pieds tâchent de s'en garantir en se frottant d'une huile épaisse & rouge qu'ils tirent des fruits qu'on nomme *Couroq*, voyez CHIQUES.

TONNE ou CONQUE SPHÉRIQUE, *Concha globosa* : genre de coquillage univalve, dont la coquille est souvent chargée de bandelettes, de cannelures & de cordelettes : elle est ronde, renflée dans son milieu, l'ouverture est très large, quelquefois sans dents, le sommet peu garni de boutons ou tubercules, applati, & le fust ridé ou uni. M. d'Argenville donne six especes différentes de Tonnes ; & dans chaque espece il y a encore des variétés : les unes sont cannelées longitudinalement comme la Harpe, les autres circulairement comme la Perdrix : il y en a de couronnées, & qui ont un mamelon, telle est la *Couronne d'Ethyopie* ; enfin on y distingue la Conque Persique, autrement dite la Pourpre de Panama, la Mure, la Figue, le Radis, la Gondole, le Cordon bleu : *Voyez* la Conchyliologie de M. d'Argenville, p. 259, édit. 1757.

M. d'Argenville dit qu'il y a aussi des Tonnes d'eau douce ou de riviere : leur grande ouverture les rend fort différentes des Limaçons & des Buccins. La Tonne a peu de spirales.

M. Adanson, dans son *Hist des coquillages du Sénégal*, *p.* 99., a rangé sous le nom générique de *Pourpres* les différentes especes de Tonnes ou de Conques sphériques qui, dit il, sont des coquillages ronds, & qui ont rarement des pointes sur leur surface : il en parle sous le nom de *Pourpre*, à canal court, échancré & simple, &c.

TONNERRE, *Tonitru*. Ce phénomene terrible, qui étonne la Nature, principalement dans les climats chauds, & dans les saisons chaudes, est presque toujours

accompagné d'éclairs, qui brillent de l'un à l'autre Pôle.

Les Physiciens modernes, entre autres M. l'Abbé Nollet, d'après la connoissance & l'analogie des phénomenes électriques, ont pensé, avec beaucoup de probabilité, que le Tonnere est entre les mains de la Nature, ce que l'Electricité est entre les nôtres. Ne pourroit-on pas dire qu'une nuée préparée par l'action des vents, par la chaleur, par le mélange des exhalaisons, est vis-à-vis d'un objet terrestre, ce qu'est le corps électrisé en présence & à une certaine proximité de celui qui ne l'est pas? Que de raisons d'analogie! l'universalité de la matiere électrique, la promptitude de son action, son inflammabilité, & son activité à enflammer d'autres matieres; la propriété qu'elle a de frapper les corps extérieurement & intérieurement, jusques dans leurs moindres parties; l'exemple singulier que nous avons de cet effet dans l'expérience de Leyde, l'idée qu'on peut légitimement s'en faire en supposant un plus grand dégré de vertu électrique.

La fameuse expérience de Marly-la-Ville, apprend à notre siecle, & à ceux qui le suivront, que le Tonnerre & l'Electricité sont deux effets qui procedent du même principe; puisque le fer isolé & exposé en plein air, lorsqu'il tonne, devient par-là en état de représenter tous ses phénomenes qu'il a coutume de faire voir lorsqu'on l'électrise par le moyen des verres frottés. Voilà ce que nous apprend cette fameuse expérience. Mais en vain l'homme se flatteroit-il par-là, que le Tonnerre seroit maintenant à son pouvoir pour le dissiper à volonté, & que cette verge pointue suffiroit pour décharger entierement de tout son feu la nuée orageuse vis-à-vis de laquelle on la dresse. La disproportion est trop grande entre l'effet & la cause.

L'expédient que l'on emploie de sonner, pour se garantir, lorsqu'il tonne, est-il plus avantageux? On peut quelquefois faire changer de direction aux nuages qui portent la foudre, lorsqu'ils sont encore éloignés, & que les cloches sont grosses; mais le plus souvent c'est un moyen sûr de faire tomber le Tonnerre. Il ne manque pas de frapper ceux qui sonnent, que l'on peut re-

garder comme étant au bout du conducteur. C'est dans une excellente Lettre de M. l'Abbé Nollet, sur l'analogie du Tonnerre avec l'Electricité, dont nous avons tiré ceci, qu'on trouvera tout le détail des idées de ce célebre Physicien.

Cette Electricité naturelle, qui est beaucoup plus sensible dans le tems des orages, regne cependant toujours dans l'athmosphere, avec la seule différence du plus ou du moins. Plusieurs expériences le démontrent. MM. Buffon & Nollet ont imaginé des machines fort ingénieuses pour mesurer ce plus ou moins d'Electricité. Un effet aussi fréquent & aussi général que l'est cette Electricité de l'athmosphere, a donné lieu de penser à M. Nollet qu'elle joue un grand rôle dans l'économie de la Nature. L'Expérience lui a appris que l'Electricité artificielle accélere le développement des germes, l'accroissement des végétaux, la transpiration des corps vivans, & l'évaporation des fluides.

TOPAZE, *Topazius*, pierre précieuse, polygone, diaphane, luisante, resplendissante, dont la couleur est d'un jaune d'or, mêlé de verd, très éclatant, & plus ou moins foncé. Cette pierre conserve sa couleur dans le feu pendant un certain tems, & s'y soutient elle-même. La Topaze est, après le diamant, la troisieme pour la dureté; propriété qui lui donne ce poli si éclatant, & qui fait qu'elle résiste, en quelque sorte, à la lime: on croit que cette espece de pierrerie doit sa couleur au plomb.

On distingue les Topazes en Topazes Orientales & en Occidentales. La premiere espece est la plus estimée & la plus dure: elle se trouve dans l'Arabie; sa couleur est une teinture jonquille ou citron: elle est très diaphane. On choisit celle qui est plutôt satinée que veloutée, dont le jaune n'est ni trop outré, ni trop pâle, ni verdâtre, ni de couleur d'eau; celle enfin qui paroît comme remplie de paillettes d'or; cependant elle n'en contient point: on en trouve quelquefois en Egypte qui sont aussi belles que celles de l'Arabie, elles passent, dans le commerce, pour Orientales, mais elles n'en ont pas la dureté: *voyez* les voyages de TAVERNIER.

La Topaze Occidentale est moins dure que la précé-

dente; mais ses cristaux ou canons sont plus gros : elle naît dans les Indes Occidentales & en Bohême. Son poli paroît toujours gras, en comparaison de celle qui est Orientale. Sa couleur tire quelquefois sur le noirâtre; en un mot elle n'a ni le brillant ni le jeu de la précédente Topaze.

On a découvert, ces années dernieres, dans la Saxe, une espece de Topaze, d'une couleur jaunâtre très-transparente, & d'une forme prismatique, très dure, & prenant au poliment un éclat fort vif: elle se trouve dans des cavernes de la Montagne de Schenckenberg, près de la Vallée de Tanneberg, à deux milles d'Averbac. Ces cavernes sont formées par des rochers qui s'élevent au-dessus de la terre. On y rencontre la Topaze, tantôt entourée d'une marne jaunâtre; tantôt dans le quartz, ou parmi un grès crystallisé, qui, vraisemblablement, est une roche de corne. Ce grès est tellement dur, qu'on peut s'en servir pour tailler les Topazes elles-mêmes. *Voyez* la *Differt.* qui se trouve à la fin de la *Pyrithol. de Hench. Trad. Franc.* extraite des *Act. Physico-Medic. Acad. nat. Cur. Vol. IV*, *obs.* 82. *p.* 316.

Depuis quelques années, on a découvert dans le Bresil une espece de Topaze, dont la teinte est peu constante & des plus singulieres. Cette Topaze, étant exposée dans un petit creuset rempli de cendres, sur un feu gradué, mais jusqu'à faire rougir le creuset, perd sa couleur jaune orangée, & s'y convertit en un véritable rubis balai des plus agréables. La Topaze du Bresil est d'une couleur sourde & enfumée, & d'un jaune sale. On n'en faisoit aucun cas avant que le hazard eût présenté cette connoissance à quelques Joailliers : ils en ont fait un mystere jusqu'au moment où M. Dumelle, Orfevre & Metteur-en-œuvre, en a communiqué le secret à l'Académie des Sciences, par l'entremise de M. Guettard.

A l'égard des Topazes qui se débitent dans le commerce pour l'usage médicinal, elles ne sont communément qu'un spath vitreux & fusible; mais quelles qu'elles soient, elles n'en sont, suivant toute apparence, ni plus ni moins salutaires au corps humain. La Topaze est un des cinq *fragmens précieux*. *Voyez ce mot.*

La Topaze des Anciens est notre chrysolite ; & nous appellons *Chrysolite*, la Topaze des Anciens. *Voyez* CHRYSOLITHE.

TOPEAU, nom qu'on donne à un Corbeau cornu des Indes : *voyez* RHINOCEROS OISEAU.

TOPINAMBOUR ou POIRE DE TERRE : *voyez* BATATTE.

TOQUE, *Cassida*, plante qui croît aux lieux montagneux, humides & pierreux, & dans les bois : elle a une racine semblable à celle de l'Ortie, & qui est jaunâtre & fibreuse ; elle pousse une tige haute d'un pied & demi, droite, quarrée, velue, parsemée de nœuds d'où sortent des feuilles oblongues, découpées profondement, molles, velues, d'un vert obscur : la tige est rameuse en sa sommité, & garnie de petites feuilles étroites, non dentelées, & soutenant des fleurs en gueule, disposées en épis oblongs comme celles de l'Ormin, & de couleur purpurine. A la fleur succedent quatre graines arrondies, dures, raboteuses, qui mûrissent dans la capsule de la fleur qui a la figure d'une tête couverte d'une toque ou casque. Cette plante est déterfive, vulnéraire & apéritive, & propre pour les cours de ventre.

TORCHEPIN : *voyez* à la suite du mot PIN.

TORCHEPOT : *voyez* à l'article GRIMPEREAU.

TORCOL, ou TERCOU ou TURCOT, oiseau qui, selon Belon, a sept pouces & demi de longueur, & dix d'envergeure : son bec est de couleur plombée & court : sa langue est longue, & se termine en une épine osseuse & pointue ; il peut la darder à une longueur assez considérable, & la retirer à volonté : il a l'iris de couleur de chair.

Cet oiseau peut hérisser les plumes de sa tête en forme de huppe, comme fait le Geai. Son plumage est très beau & très artistement coloré ; celui du dos est diversifié de rougeâtre, de brun, de blanc & de noir : il a une lisiere noire depuis le sommet de la tête, le long du milieu du dos ; celle de la femelle s'étend jusqu'au bout du bec. Derham a observé que le ventre du mâle est quelquefois dégarni de plumes comme celui de la femelle qui couve, ce qui fait présumer que ces deux oiseaux couvent tour-à-tour : la tête est cendrée & tachetée de lignes

blanches, noires & rouges ; la gorge & le bas du ventre sont jaunes, & sursemés de lignes noires ; le croupion est de la couleur de la tête, & l'aile de celle du corps : il a quatre doigts, dont deux en avant & deux en arriere. Le Torcol tourne sa tête en arriere vers les épaules, d'une maniere tout-à-fait extraordinaire, & c'est de là que ce nom lui est venu. Il se nourrit de Fourmis, qu'il frappe de sa langue gluante ; il les avale sans les toucher de son bec. On voit de ces oiseaux en Suede dans le printems.

TORMENTILLE, *Tormentilla*, plante qui croît presque par-tout aux lieux sabloneux, humides, herbeux, dans les bois ; dans les pâturages secs, montagneux, &c. Sa racine est un tubercule vivace, presque aussi gros que le pouce ; raboteux, un peu fibreux, plus ou moins droit ; de couleur obscure en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût astringent : elle pousse plusieurs tiges grêles, velues, rougeâtres, longues d'environ un pied, se courbant & se couchant à terre ; ses feuilles sont semblables à celles de la Quinte-feuille, mais velues & rangées sur une queue, ordinairement au nombre de sept : ses fleurs sont composées chacune de quatre feuilles jaunes, disposées en rose, soutenues par un calice fait en bassin & découpé en huit parties, quatre grandes & quatre petites, placées alternativement avec seize étamines dans le milieu : à ces fleurs succedent des fruits arrondis qui contiennent plusieurs semences oblongues.

La Tormentille des Alpes & des Pyrenées, differe de la nôtre, en ce que sa racine, qui est principalement d'usage en Médecine, est plus grosse, mieux nourrie, plus rouge ; elle est aussi plus astringente & plus amere : elle est estimée vulnéraire, propre pour arrêter les vomissemens, les cours de ventre, les hémorragies & les fleurs blanches ; elle convient dans les dyssenteries malignes, quoique l'Ipecacuanha soit encore plus sûr dans ces cas. La poudre de cette racine, répandue sur les ulceres, les desséche & les cicatrise ; c'est ainsi qu'elle guérit assez bien le Panaris. On fait avec la racine de Tormentille, des gargarismes qui soulagent beaucoup dans le mal de dents.

TORPILLE, TORPEDE ou TREMBLE, *Torpedo* :

poisson de mer, ainsi nommé de la propriété singuliere qu'il a d'occasionner un engourdissement à ceux qui le touchent. On le rencontre sur les Côtes de Poitou, d'Aunis, de Gascogne & de Provence.

La Torpille est un poisson cartilagineux, à-peu-près de la figure d'une Raie; ses yeux sont fort petits ainsi que sa bouche, laquelle est bien garnie de dents, & formée comme en demi-lune jusqu'à la moitié du corps, dont même elle n'est pas distinguée : au-dessus de la bouche on apperçoit deux petites ouvertures qui servent de narines : le dos de l'animal est tout-à-fait blanc; sa queue est courte, mais charnue comme celle du Turbot; sa peau est fort mince & sans écailles sensibles. Les plus grandes Torpilles n'ont pas deux pieds de long. Quand on les touche avec les doigts, il arrive, non pas toujours, mais assez souvent, que l'on sent un engourdissement douloureux dans la main & dans le bras jusqu'au coude, & quelquefois jusqu'à l'épaule : sa plus grande force est dans l'instant qu'il commence, il dure peu & se dissipe entierement. Il est d'une espece particuliere quant au sentiment de douleur; mais il n'y a rien à quoi il ressemble plus, qu'à ce que l'on sent quand on s'est frappé rudement le coude contre quelque chose de dur.

Si l'on ne touche point la Torpille; quelque près qu'on en ait la main, on ne sent jamais rien; si on la touche avec un bâton, on sent très peu de chose; si on la touche par l'interposition de quelque corps peu épais, l'engourdissement est assez considérable; si on la presse en appuyant avec force, l'engourdissement est moindre; mais toujours assez fort pour obliger nécessairement à lâcher prise.

Dans le tems que l'animal se vange d'être touché, on ne lui voit aucun mouvement, aucune agitation sensible; mais M. de Réaumur n'a pas laissé d'en découvrir la cause, en y regardant de plus près. La Torpille a, comme les autres poissons plats, le dos un peu convexe. Quand on touche la Torpille, cette partie s'applatit insensiblement, & même quelquefois jusqu'à devenir concave; & c'est précisément dans l'instant suivant qu'on se sent frappé de l'engourdissement. On voit la surface convexe devenir plate ou concave par dégrés, mais on

ne la voit point redevenir convexe ; on voit seulement qu'elle l'est redevenue, quand on est frappé.

C'est là, selon M. de Réaumur, en quoi consiste tout le mystere. Le dos de l'animal reprend donc sa convexité avec une extrême vitesse, & donne, à celui qui le touche, un coup violent & très brusque. Puisque delà vient l'engourdissement dans le bras, c'est à dire, une privation de sentiment, il y a lieu de croire que ce coup imprime au bras un mouvement directement contraire à celui que les esprits animaux y ont, qu'il arrête & suspend leurs cours, ou même les fait refluer.

La dissection de l'animal, fait voir que ce que M. de Réaumur dit de la force & de la prestesse de ce coup, n'est pas une pure hypothese accommodée au besoin des phénomenes. La Torpille étant conçue partagée en deux depuis la tête jusqu'à la queue, deux grands muscles égaux & pareils, qui ont une figure de faulx, l'un à droite & l'autre à gauche, occupent la plus grande partie de son corps, en naissant où la tête finit & en se terminant où la queue commence. Leurs fibres sont elles-mêmes bien sensiblement des muscles. Ce sont des tuyaux cylindriques, gros comme des plumes d'Oie, disposés parallelement entre eux, tous perpendiculaires au dos & au ventre, conçus comme deux surfaces paralleles, ainsi qu'ils le sont à peu-près ; enfin, divisés chacun en vingt cinq ou trente céllules, qui sont elles-mêmes des tuyaux cylindriques de même base & de moindre hauteur que les autres, & qui sont pleines d'une matiere molle & blanche. Quand l'animal s'applatit, il met toutes ces fibres en contraction ; c'est-à-dire, diminue la hauteur de tous ces cylindres ; & en augmente la base ; & quand ensuite il veut frapper son coup, il laisse agir le ressort naturel de toutes ces parties qu'il débande toutes ensemble ; & en leur rendant leur premiere hauteur, il les releve promptement.

Ces coups prompts & réitérés, donnés par une matiere molle, ébranlent les nerfs ; ils suspendent ou changent le cours des esprits animaux, ou de quelque fluide équivalent ; ou si l'on aime mieux encore, ces coups produisent, dans les nerfs, un mouvement d'ondulation, qui ne s'accommode pas avec celui que nous devons leur

donner pour mouvoir le bras Delà naît l'impuissance où on se trouve d'en faire usage, & le sentiment douloureux.

M. de Réaumur a aussi observé, que, lorsqu'on touche la Torpille, vis-à-vis ses deux grands muscles composés de fibres cylindriques, c'est alors qu'on ressent les engourdissemens les plus considérables. Plus les endroits où on la touche en sont éloignés, & moins la force du poisson est à craindre. On peut hardiment le prendre par la queue ; & c'est ce que les Pêcheurs savent très bien, ils ne manquent pas de le saisir par là.

Peut être y a-t-il des Torpilles assez vigoureuses pour faire ressentir un engourdissement, même lorsqu'on les touche avec un long bâton ; mais il n'y en a pas apparemment, qui, (comme le veut M. Pérault) engourdissent les mains des Pêcheurs qui tiennent les filets où elles sont prises.

Il n'est pas naturel de penser, comme quelques Auteurs l'ont avancé, que cet engourdissement soit occasionné par une émission de certains corpuscules particuliers ; car ce poisson ne pourroit les pousser hors de lui, que quand il les exprimeroit de sa propre substance en contractant ses muscles : mais ce n'est pas-là le moment où l'engourdissement se fait sentir ; au contraire, c'est celui où l'animal reprend sa dilatation ou sa figure naturelle. D'ailleurs, si cette émission avoit lieu, on recevroit l'impression de ces corpuscules à quelque distance de la Torpille., & il ne seroit pas besoin de la toucher ; l'engourdissement iroit en augmentant du premier moment aux suivans, &c.

Aristote, Pline, & la plupart des Naturalistes, assurent que cette propriété qu'a la Torpille, lui est utile pour attrapper des poissons. Ce qui est sûr, au rapport des Pêcheurs, c'est qu'elle se nourrit de poissons, & qu'on en rencontre fréquemment dans son estomac. Cependant la Torpille, comme la plupart des poissons plats, se tient ordinairement sur le sable ou sur la vase.

Lorsque M. de Réaumur se procura des Torpilles en vie, n'ayant point alors de poissons vivans, il mit une Torpille & un Canard dans un même vase plein d'eau de mer, ayant seulement recouvert le vase d'un linge,

afin que le Canard ne pût s'envoler. Au bout de quelques heures, le Canard se trouva mort. Il avoit apparemment touché trop fréquemment la Torpille, il lui en couta la vie.

Kæmpfer, ce véridique Voyageur, rapporte qu'en faisant ses Observations sur la Torpille, il vit un Africain qui prenoit ce poisson sans aucune marque de frayeur, & qui le toucha quelque tems avec la même tranquillité; enfin il apprit que le secret de prévenir l'engourdissement consistoit à retenir son haleine : il en fit aussi-tôt l'expérience; elle lui réussit parfaitement, & tous ceux qui l'ont répétée depuis, ont eu le même succès; & ils ont dit que dès qu'ils commençoient à laisser sortir leur haleine de la bouche, l'engourdissement se faisoit sentir aussi-tôt.

On assure, dans l'Histoire de l'Abyssinie, que l'on s'y sert des Torpilles pour guérir la fievre. Voici, nous dit-on, comment les Abyssins usent de ce remede. Ils lient le malade fort serré sur une table; ensuite ils appliquent le poisson successivement sur tous ses membres. Cette opération met le malade à une cruelle torture; mais elle le délivre sûrement de la fievre.

Quand la Torpille est morte, nos Pêcheurs ne la craignent plus : ils la mangent comme un autre poisson. Sa chair n'est pas pourtant d'un goût fort agréable, & ils en retirent peu : ils jettent les deux grands muscles, dont nous avons parlé, parcequ'ils ne contiennent presque qu'une matiere molle, d'un goût fade. Ce qu'ils conservent sur tout de ce poisson, c'est son foie, qui est gros & semblable à celui des raies.

L'Amérique a des Torpilles semblables aux nôtres par leurs effets; mais qui sont de figure différente. Il est fait mention, dans les *Mémoires de l'Académie, pour l'année* 1677, d'une espece de Torpille, qu'on compare au Congre, c'est-à dire, qui est d'une figure approchante de celle de l'anguille : elle engourdit le bras lorsqu'on la touche, même avec un bâton; & ses effets vont quelquefois jusqu'à donner des vertiges.

TORSCK. En Suede on donne ce nom à la Morue de diverses couleurs, qu'on pêche en quantité dans la Mer Baltique & Occidentale, aux environs de Gothlande & d'Œlande. *Voyez* au mot MORUE.

TORTELLE. *Voyez* VELAR.

TORTUE, *Testudo*, animal amphibie, d'une forme & d'une structure singuliere : certaines especes sont d'un excellent usage en Médecine, d'autres fournissent aux Arts une écaille belle & transparente. Il y a de ces animaux d'un petit volume, d'autres sont d'une grosseur monstrueuse.

On divise les Tortues en *Tortues de terre*, en *Tortues de mer* & en *Tortues d'eau douce*.

La *Tortue de terre*, autrement dite *Tortue de bois* ou *de montagne*, est un animal couvert d'une écaille ample, solide, voutée, faite en écusson, & marbrée de diverses couleurs : on n'apperçoit de cet animal que la tête, qui ressemble à celle d'un Serpent. Sa queue & ses pattes ressemblent à celles du Lézard. Dans la plupart des Tortues les mâchoires sont revêtues d'un cartilage très dur qui forme plusieurs rangs de dents, ou pour mieux dire, des dentelures découpées & entaillées en forme de scie. L'écaille qui recouvre sa substance osseuse sert comme d'un rempart impénétrable au corps de l'animal, & fournit une retraite sure à sa tête, à ses pattes & à sa queue, qu'il retire en dedans à l'approche du moindre danger. Cette enveloppe, ou carapace, qui est, pour ainsi dire, à la Tortue ce que la coquille est à l'Huitre, supplée au défaut des os du corps, si on excepte ceux des extrêmités de la tête, du cou, des quatre pattes & de la queue. Quel art dans la simplicité de ce squelette composé d'un si grand nombre d'os, qui ne laissent pas de répondre suffisamment à tous les différens usages dont ils peuvent être à l'animal. Cette cuirasse de la Tortue est si ferme qu'un carosse pourroit passer dessus sans l'applatir.

La *Tortue de terre* se trouve sur les montagnes, dans les forêts, dans les bois, dans les champs & dans les jardins : elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle peut trouver sur la terre : elle mange aussi des Vers, des Limaçons & d'autres insectes : on la peut nourrir à la maison avec du son & de la farine. Elle marche si lentement que la lenteur de sa marche a passé en proverbe. Elle se cache en hiver dans les cavernes, & y passe même quelquefois toute cette saison sans manger, comme font les

Serpens, les Lezards & plusieurs autres animaux. Elle a la vie très dure, & vit fort long-tems.

On dit que la Tortue de terre n'aime point l'eau, & qu'elle n'est point amphibie : cependant, ainsi qu'on le verra ci après, la structure du cœur & des poulmons de ces especes de Tortues est semblable à celle des *Tortues d'eau* Selon les Voyageurs, elle se trouve en abondance dans les déserts d'Afrique, & notamment dans la Lybie & dans les Indes, où on en sert fréquemment sur les tables. De toutes les especes de Tortues, il n'y en a point qui ait la chair si délicate, ni si saine; mais les Grecs & les Turcs n'osent en user, à cause de la défense faite par leurs loix. On trouve aussi beaucoup de Tortues terrestres en Thrace & en Macedoine, à Amboine, dans le Ceylan, dans le Bresil & à Cayenne : on en trouve aussi en Languedoc. La plus singuliere est celle dont le test osseux a trois sillons sur le dos : la plupart ont leur carapace formée d'écailles rhomboïdales, très artistement colorées Elles cachent leurs œufs sous la terre.

Pour donner une idée des singularités que présente la structure de la Tortue, nous ferons usage de la description d'une Tortue de terre apportée des Indes, & qui avoit été prise aux côtes de Coromandel : cette description curieuse se trouve dans les Mémoires de l'Académie.

Cette Tortue étoit bien plus petite qu'une *Tortue de mer*, où les animaux deviennent ordinairement plus grands que ceux de la même espece qui vivent sur la terre. Son écaille n'avoit que trois pieds de long sur deux de large : cette écaille étoit d'un gris fort brun, & composée par-dessus de plusieurs pieces de figure différente, dont néanmoins la plupart étoient pentagones. Toutes ces pieces étoient posées & collées sur un os qui, en maniere de crâne, enfermoit les entrailles de l'animal, ayant en devant une ouverture qui laissoit sortir la tête, les épaules & les bras, & une autre ouverture opposée par où sortoient les jambes & la queue. Cet os est double, y en ayant un sur le dos & un autre sur le ventre, qui, comme deux plastrons, sont joints par les côtés, & attachés ensemble par des ligamens forts & durs, mais qui laissent néanmoins la liberté à quelque mouvement.

Les Tortues terrestres se dépouillent, dit-on, de leurs

écailles, c'est-à-dire, de ces pieces qui sont appliquées sur l'os : aussi lorsqu'on veut séparer ces écailles, on met l'os sur le feu ou dans l'eau bouillante, & la chaleur fait que les parties écailleuses se séparent aisément les unes des autres. A la grande ouverture de devant il y avoit en dessous, dans la Tortue dont nous parlons, un rebord relevé pour laisser plus de liberté au cou & à la tête de s'élever en haut. Cette inflexion du cou est d'un grand usage aux Tortues : elle leur sert à se retourner lorsqu'elles sont sur le dos, & leur industrie est admirable pour cela. Lorsqu'on met une Tortue vivante sur le dos, on observe que, ne pouvant pas se servir de ses pattes pour se relever, parceque'elles ne se peuvent plier que vers le ventre, elle ne se sert que de son cou & de sa tête, qu'elle tourne tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, en poussant contre terre pour se faire balancer comme un berceau, afin de chercher le côté vers lequel l'inégalité de la terre peut laisser aisément rouler l'écaille ; quand elle la trouve, elle ne fait plus d'effort que vers ce côté-là.

L'écaille inférieure de cette Tortue étoit un peu creuse ; c'est à quoi on distingue le mâle au premier coup d'œil : car l'écaille inférieure des femelles est plate. Tout ce qui sortoit hors de l'écaille ; savoir, la tête, les épaules, les bras, la queue, les fesses & les jambes, étoit couvert d'une peau lâche & plissée par de grandes rides, & outre cela grainée comme du maroquin. Cette peau n'entroit point sous l'écaille pour couvrir les parties qui y étoient enfermées ; elle étoit attachée autour du bord de chacune des deux ouvertures : mais la peau des *Tortues d'eau* est couverte près des jambes de petites écailles comme les poissons. La tête de cette Tortue ressembloit à celle d'un Serpent ; les narines étoient ouvertes au bout du museau ; les yeux étoient petits & hideux ; l'œil n'avoit point de paupiere supérieure, il ne se fermoit que par le moyen de l'inférieure qui s'élevoit jusque contre le sourcil. Pline dit que cela est commun à tous les animaux à quarre pieds qui font des œufs. Vers les extrêmités des mâchoires, à l'endroit des lévres, la peau étoit dure comme de la corne, & tranchante comme aux autres Tortues ; il ne laissoit pas cependant d'y avoir deux rangs

de véritables dents : il y avoit à chacune des pattes de devant cinq ongles ; les pattes de derriere n'en avoient que quatre. On observe que les *Tortues d'eau* ont les ongles beaucoup plus pointus, parcequ'elles ne les usent pas en nageant, comme les *Tortues de terre* le font en marchant.

Quoique la *Tortue de terre* marche fort lentement, sa maniere de marcher, qui lui est particuliere, doit user ses ongles autant qu'aux animaux qui courent ; car elle les frotte tous contre terre séparement, & l'un après l'autre : en sorte que lorsqu'elle pose une patte, elle n'appuie d'abord que sur l'ongle, qui est le plus en arriere ; ensuite elle appuie sur celui qui le suit, & passe ainsi sur les autres jusqu'à l'ongle de devant. La queue de cette Tortue étoit très grosse, inflexible, & finissoit en une pointe garnie d'un bout semblable à une corne de Bœuf. La même inflexibilité s'est trouvée aux muscles des mâchoires, elles n'ont pu être ouvertes qu'en coupant les muscles.

Aristote a remarqué que de tous les animaux la Tortue est un de ceux qui a le plus de force aux mâchoires : cette force est telle, qu'elle coupe tout ce qu'elle prend. Nous avons remarqué dans une petite Tortue, disent Messieurs de l'Académie, que sa tête, une demi-heure après avoir été coupée, faisoit claquer ses mâchoires avec un bruit pareil à celui des castagnettes. L'inflexibilité de la queue, pareille à celle des mâchoires, doit faire croire que la Tortue a beaucoup de force à cette partie pour en frapper, & que cette corne qu'elle a au bout peut lui tenir lieu d'arme offensive.

L'organisation intérieure de la Tortue présente des particularités très curieuses. On y observe les parties propres aux divers animaux, telles que l'estomac, le foie, les poulmons, le cœur, la vessie, les parties de la génération qui dans le mâle sont la verge & les autres parties qui l'accompagnent. La vessie étoit si grande dans la Tortue des Indes qu'on a prise pour exemple, qu'elle recouvroit les intestins & toutes les autres parties du bas ventre. La verge de cette Tortue avoit neuf pouces de longueur : le cœur étoit situé au haut de la poitrine : sa figure étoit fort différente de celle que le cœur a ordinaire-

ment ; car au lieu d'être allongé de sa base à sa pointe, sa plus grande dimension étoit d'un côté à l'autre, ayant trois pouces dans ce sens, & un pouce & demi seulement de la base à la pointe.

Quelques Auteurs ont cru que la Tortue n'a point de sang dans le poulmon. Ils ont fondé cette opinion sur la blancheur & sur la transparence des membranes dont il est composé, qui le font paroître tout-à fait membraneux lorsqu'il est enflé ; au lieu que celui des autres animaux paroît charnu : mais il n'y a d'autre différence que du plus ou du moins. Le poulmon de l'homme, de même que celui des autres animaux, est composé de petites vésicules ramassées les unes contre les autres, entre lesquelles les vaisseaux sanguins sont entrelacés en si grand nombre, qu'ils forment des apparences de chair en maniere de petits lobes. Or il n'y a pas apparence que le poulmon de la Tortue serve à la circulation entiere du sang ; car dans ces animaux amphibies, le sang passe, pour la plus grande partie, d'un ventricule à l'autre par le moyen d'un trou ovale qui se trouve dans la cloison qui sépare les deux ventricules. Il n'est point non-plus fait pour la voix, la Tortue étant absolument muette ; & il n'est point utile au rafraichissement des parties internes, puisqu'il n'a point le mouvement continuel & reglé, qui se voit dans les autres animaux, & qui est nécessaire à ces usages.

Il y a donc lieu de penser que ce poulmon donne aux Tortues la faculté qu'elles ont de s'élever, de se tenir sur l'eau, & de descendre au fond quand elles veulent ; en sorte qu'il leur tient lieu de la vessie pleine d'air, qui se trouve dans la plupart des poissons : aussi voit-on quelquefois les Tortues flottantes sur l'eau sans se remuer. *Aristote* & *Pline* on remarqué que lorsque les Tortues ont été long-tems sur l'eau pendant le tems calme, il arrive que leur écaille étant desséchée au Soleil, elles sont aisément prises par les Pêcheurs, à cause qu'elles ne peuvent se plonger dans la mer assez promptement, étant devenues trop légeres. Cela fait voir quelle justesse il doit y avoir dans leur équilibre, puisqu'un aussi petit changement, qu'est celui qui peut arriver par le

ſeul deſſéchement de l'écaille, eſt capable de le rendre inutile.

Quoique la Tortue, dont on donne ici la deſcription, fût terreſtre, elle ne laiſſoit pas, à l'égard de cette conformation particuliere du cœur & du poumon, de l'avoir pareille à celle des Tortues d'eau, ainſi qu'on voit pluſieurs oiſeaux avoir des ailes, quoiqu'ils ne volent pas. Le cerveau étoit extrêmement petit; ce qui n'eſt pas ſurprenant, puiſque l'on dit que celui des *Tortues de mer*, que l'on pêche aux Antilles, & dont la tête eſt groſſe comme celle d'un Veau, n'eſt pas plus gros qu'une groſſe feve. Sur le ſommet oſſeux de la tête, on voyoit une crête, ainſi qu'on en obſerve ſur la tête de tous les animaux qui ont une force extraordinaire aux mâchoires.

Ceux qui ont fait la deſcription des Antilles, qui eſt le lieu du monde, où il y a une plus grande quantité de Tortues, diſent qu'elles ſont ſourdes; mais on a lieu de douter de la vérité de ce fait, lorſqu'on vient à examiner les parties que l'on reconnoît pour les organes de l'ouie. On ne voyoit point, il eſt vrai, d'ouverture extérieure en dehors à nos petites Tortues, non-plus qu'à la grande, dont nous donnons la deſcription; mais auprès des temples l'os étoit enfoncé, & cette enfonçure étoit recouverte d'une peau plus mince & plus déliée qu'ailleurs. Au-deſſous de cette peau étoit un trou rond de la grandeur de l'orbite de l'œil, recouvert d'une plaque cartilagineuſe: cette cavité répondoit à pluſieurs autres, dont la derniere étoit tapiſſée d'une membrane délicate, qui étoit l'organe de l'ouie.

Cette deſcription nous donne la connoiſſance de faits intéreſſans, qui conviennent auſſi aux autres eſpeces de Tortues dont nous allons parler.

Tortues de Mer.

La Tortue de mer differe principalement de la Tortue de terre par ſa grandeur, par ſes pieds faits pour nager, ſemblables aux nageoires des poiſſons, & par ſa tête, dont la bouche ſe termine communément en bec de Perroquet. Elle croît à une grandeur conſidérable: on

en-

en trouve de très grosses au Bresil & aux Isles Antilles. Dans l'Isle Taprobane les toîts des maisons sont couverts d'écailles de Tortues. Les Peuples voisins de l'Ethyopie, nommés *Chelonophages* ou *Mangeurs de Tortues*, se servent de ces mêmes écailles en guise de barques pour naviger près le Continent, & au lieu de tentes. Parmi les Voyageurs les uns assurent avoir vu dans l'Océan Indien des Tortues d'une telle grandeur, que quatorze hommes pouvoient monter à la fois sur l'écaille supérieure d'une seule de ces Tortues : d'autres affirment qu'il y a des Tortues longues de dix pas & larges de sept. On en voit une d'une très belle taille à Paris dans le cabinet des Petits-Peres de la Place des Victoires.

Le mâle lorsqu'il s'accouple monte sur la femelle à la maniere des Vivipares. Quelques Auteurs disent que ces animaux restent accouplés pendant un mois entier. Le sentiment de ceux qui disent qu'ils restent accouplés ou en *cavalage* pendant neuf jours, est plus probable. Dans cette situation le mâle n'abandonne pas aisément la femelle. Quand on les trouve ainsi accouplés, & qu'on veut les prendre, le meilleur parti est de darder la femelle la premiere ; car alors on est sûr du mâle, qui ne la quitte point.

Les Pêcheurs prennent les Tortues en les renversant sur le dos ; pour cela ils en approchent doucement pendant qu'elles dorment flottantes à la surface de l'eau ; & quand ils les ont ainsi renversées, ils les poussent devant eux avec leurs mains jusqu'à leur barque. Lorsqu'elles sont ainsi couchées sur le dos, elles jettent, dit-on, de profonds soupirs, & versent des larmes abondamment.

Les Insulaires des Isles Antilles divisent les *Tortues de mer* en *Tortue franche*, en *caouanne* & *carret*. Ces Tortues sont toutes à-peu-près de la même figure.

La *Tortue franche* n'a pas l'écaille bien belle, mais la chair & les œufs en sont excellens, & très recherchés par les gens de mer, qui n'ont rien de meilleur pour se rafraîchir & se guérir dans leurs maladies quand la navigation est longue. Une seule Tortue peut donner jusqu'à deux cens livres de chair qu'on sale, & près de trois cens œufs fort gros, & qui sont de garde. L'écaille des

Tortues franches & des Caouannes a assez ordinairement quatre pieds & demi de longueur & quatre de largeur. Ces dernieres Tortues ressemblent pour la forme aux Tortues franches ; mais leur tête est un peu plus grosse. Lorsqu'on veut les approcher, elles se mettent en défense. Leur chair est noire, filamenteuse & de mauvais goût. On tire de ces Tortues une huile qui n'est bonne que pour les lampes.

Le *Carret* est une autre Tortue très grosse, d'une chair, à la vérité, moins délicate que celle de la *Tortue franche* ; mais elle est très recherchée pour son écaille, qu'on façonne comme l'on veut en l'amollissant dans de l'eau chaude, puis la mettant dans un moule dont on lui fait prendre exactement & sur le champ la figure à l'aide d'une bonne presse de fer : on la polit ensuite, & on y ajoute des cizelures d'or & d'argent, ou d'autres ornemens.

L'écaille de cette Tortue est composée de quinze feuilles, tant grandes que petites, dont dix sont plattes, quatre un peu recourbées, & celle qui couvre le dos est faite en triangle cavé comme un petit bouclier. La dépouille ordinaire du *Carret* pese trois ou quatre livres ; mais on en rencontre quelquefois qui ont l'écaille si épaisse, & les feuilles si longues & si larges, qu'elles pesent toutes ensemble environ six ou sept livres.

Il y a une espece de Tortue que l'on nomme *Tortue verte*, parceque son écaille est plus verte que celle des autres. Cette écaille est fort déliée & fort transparente : on ne s'en sert que pour les pieces de rapport, parcequ'elle est extraordinairement déliée. Lorsqu'on emploie l'écaille des Tortues en marqueterie, on lui donne la couleur que l'on souhaite par le moyen de feuilles mises dessous : mais pour cela on choisit l'écaille blonde, sans veines, & non pas celle qui est de couleur vineuse, ou pleine de nuages.

Les *Tortues de mer* paissent l'herbe sous l'eau & hors de l'eau : elles font leur demeure ordinaire & trouvent leur nourriture dans des especes de prairies qui sont au fond de la mer le long de plusieurs Isles de l'Amérique. Il y a peu d'eau sur quelques-uns de ces fonds ; & les Voyageurs rapportent que quand le tems est calme & serein, on voit ce beau tapis verd au fond de l'eau

& les Tortues qui s'y promenent. Après qu'elles ont mangé, elles vont à l'embouchure des rivieres chercher l'eau douce. Quand elles ne mangent point, elles ont ordinairement la tête hors de l'eau; mais dès qu'elles voient remuer quelque Chasseur ou quelque Oiseau de proie, elles s'enfoncent bien vîte. Elles vont tous les ans à terre pondre leurs œufs dans des trous qu'elles se font sur le sable, par le moyen de leurs ailerons, un peu au-dessus de l'endroit où les vagues de la mer viennent battre. Elles le recouvrent très légerement, afin que le soleil les échauffe, & fasse éclore les petits.

En travaillant ainsi pour leur famille, elles préparent une provision abondante aux hommes & aux oiseaux; car elles vont pondre de quinze jours en quinze jours, & mettent bas chaque fois quatre-vingt dix œufs & plus. Au bout de vingt-quatre ou de vingt-cinq jours, on voit sortir du sable de petites Tortues qui, sans leçons & sans guide, s'en vont tout doucement gagner l'eau. Mais malheureusement pour elles, la lame les rejette les premiers jours: les oiseaux accourent, & les enlevent la plupart avant qu'elles soient assez vigoureuses pour tenir contre les flots, & pour se glisser au fond: aussi de trois cens œufs il n'en échappe quelquefois pas dix.

Les Insulaires des Antilles, qui vont dans certain tems de l'année aux Isles du Cayeman pour faire provision de la chair des Tortues, disent qu'elles abordent de plus de cent lieues loin pour y déposer leurs œufs, à cause de la facilité du rivage qui est bas, & par-tout couvert d'un sable mollet. Le terrissage des Tortues commence à la fin d'Avril, & dure jusqu'au mois de Septembre; & c'est alors qu'on en peut prendre en abondance. A l'entrée de la nuit on met des hommes à terre, qui se tenant sans faire de bruit sur la rade, guettent les Tortues lorsqu'elles sortent de la mer pour s'avancer sur le sable. Ils vont à elles, & les renversent sur le dos les unes après les autres (ce qui s'appelle chavirer la Tortue). Les Matelots peuvent facilement tourner chaque soir en moins de trois heures quarante ou cinquante Tortues, dont les moindres pesent cent cinquante livres, & les ordinaires deux cens livres: elles ont toutes une grande quantité d'œufs dans le ventre.

Ces œufs sont ronds & de la grosseur d'une bale de jeu de paume, ils ont du blanc & du jaune comme les œufs de poule, mais la coque n'en est pas ferme; elle est molasse comme si c'étoit du parchemin mouillé; ils sont un peu moins bons que les œufs de poule. Lorsqu'on veut manger une tortue sur le lieu, on la tue: on lui cerne l'écaille du ventre; & l'écaille supérieure devient une espece de plat, dans lequel on fait cuire la tortue après l'avoir assaisonnée avec le jus de citron, le sel, le piment, le poivre & le gérofle. Tout le jour les Matelots sont occupés à mettre en pieces & à saler les tortues qu'ils ont prises pendant la nuit. La plupart des navires qui vont aux Isles du Cayeman, après avoir fait leur charge, c'est-à-dire, après six semaines ou deux mois de séjour, s'en retournent aux Antilles, où ils vendent cette tortue salée pour la nourriture du menu peuple & des esclaves. La chair des tortues salées n'est pas moins en usage dans les Colonies de l'Amérique, que la morue dans tous les pays de l'Europe. La graisse de ces tortues rend une huile qui est jaune & propre à être employée dans les alimens, lorsqu'elle est fraiche; quand elle est vieille, elle sert aux lampes. On peut retirer d'une grosse tortue jusqu'à 33 pintes d'huile.

On prend aussi les tortues de mer au harpon, à-peu-près comme les Baleines. La nuit, lorsqu'il fait clair de lune, & que la mer est tranquille, un Pêcheur monte sur un petit canot, avec deux autres, dont l'un tient l'aviron, qu'il fait remuer avec tant de vitesse & de dextérité, qu'il fait avancer le canot aussi vite & avec beaucoup moins de bruit, que s'il étoit poussé à force de rames. Le maître Pêcheur se tient droit sur le devant du canot, & lorsqu'il apperçoit que quelque tortue fait écumer la mer en sortant par intervalles, il montre du bout d'un bâton l'endroit où celui qui gouverne le petit esquif doit le conduire. Lorsqu'il est à portée, il lance son harpon avec une telle force sur le corps de la tortue, qu'il penetre l'écaille, & entre bien avant dans la chair. La tortue qui se sent blessée coule à fond; aussi-tôt l'autre homme qui est dans le canot lâche une ficelle attachée au harpon, & lorsque la tortue s'est bien débattue & que les forces lui manquent, à cause du sang qu'elle

a perdu, on la prend aisément : cette sorte de pêche s'appelle *prendre les tortues à la varre.*

On dit que les tortues vivent long-tems ; en effet les Jamaïcains qui pêchent les tortues, remarquent qu'elles sont long tems à parvenir à leur parfaite grandeur. Les tortues qu'on trouve dans la mer du Sud, pesent ordinairement deux cens livres : on les voit souvent flotter en grand nombre sur la surface de la mer, où elles sont endormies pendant la grande chaleur du jour. Voici la maniere dont les Pêcheurs de ces mers s'y prennent. Un bon plongeur se place sur l'avant d'une chaloupe, & lorsqu'il ne se trouve plus qu'à quelques toises de la tortue qu'il veut prendre, il plonge & remonte aussi-tôt vers la surface de l'eau fort près d'elle. Alors saisissant l'écaille vers la queue, il s'appuie sur le derriere de l'animal qu'il fait enfoncer dans l'eau, & qui se réveillant, commence à se débattre des pattes de derriere. Ce mouvement suffit pour soutenir sur l'eau l'homme & la tortue, jusqu'à ce que la chaloupe vienne les pêcher tous deux. Il est extremement rare d'en pêcher dans la mer Baltique & dans la Manche.

Tortues d'eau douce ou *Tortues de France.*

Cette espece de tortue ressemble aux autres pour la conformation. Son écaille est noire, sa queue est plus longue que celle des tortues de terre, elle ressemble un peu à celle du rat d'eau. Cette espece de tortue pousse un sifflement entrecoupé & fort petit ; elle mange de tout, principalement de la chair & de l'herbe. Les femelles pondent des œufs, dont la coque est un peu dure, & qui sont de deux couleurs, comme ceux des oiseaux ; elles creusent un trou en terre pour les y déposer, & puis elles les recouvrent. Il se trouve de ces tortues dans la riviere de Bartha en Silésie, & souvent les Pêcheurs y en pêchent dans leurs filets. Elles se plaisent aux lieux marécageux ; elles ne sauroient se passer absolument d'eau ; elles périssent cependant aussi dans l'eau, si elles ne viennent pas de tems en tems respirer à sa surface. Les Sauvages qui habitent le long du fleuve des Ama-

zones prennent des tortues d'eau douce dans les Savannes ou prairies marécageuses : ils les enferment ensuite dans un parc clos de pieux, & ils en font un assez bon commerce, sur-tout avec les habitans de Cayenne.

La tortue a la vie extrêmement dure & de longue durée. Nous savons, dit le Docteur Tyson, de témoins dignes de foi, que des tortues ont vécu quatre-vingts ans. Une expérience de M. Méri, célebre anatomiste, démontre que la tortue peut vivre assez long-tems sans respirer. Il lia fortement les machoires à deux tortues & il leur scella le nez & la gueule avec de la cire d'Espagne. L'une de ces tortues vêcut trente-un jours en cet état, & l'autre trente-deux jours. Une autre tortue à laquelle il avoit ôté le plastron, qui lui tient lieu du sternon, de sorte qu'elle ne pouvoit plus respirer, n'a pas laissé de vivre encore sept jours après.

Voici un fait bien singulier ; lorsque Redi s'occupoit à faire quelques remarques sur le cerveau & sur le mouvement des animaux, il prit au mois de Novembre une tortue de terre, lui fit une large ouverture dans le crâne, lui enleva exactement tout le cerveau, & laissa l'ouverture du crâne à découvert, il mit la tortue en liberté. Elle ne parut pas ressentir le moindre mal ; elle se mouvoit, marchoit, mais elle alloit à tâtons : car aussi-tôt qu'elle n'eut plus de cerveau, elle ferma les yeux & ne les rouvrit jamais. Cependant l'ouverture du crâne se referma naturellement, & la partie de l'os du crâne qui avoit été enlevée, fut remplacée en trois jours par une membrane charnue. Cette tortue vêcut six mois, conservant toujours la force de marcher librement, & de faire tous ses autres mouvemens. Cette propriété de vivre long-tems sans cerveau, & sans perdre le mouvement progressif, n'est point particuliere aux tortues terrestres. M. Méry a fait la même épreuve sur les tortues d'eau douce, mais elles y résistent bien moins de tems. Redi a plus fait, il a coupé la tête à des tortues, & elles ont vêcu assez long-tems après cette opération, une entr'autres pendant vingt-trois jours : enfin quand les Insulaires des Maldives ont pris des tortues de mer, ils les mettent au feu, par le moyen duquel ils en tirent

l'écaille, puis ils les remettent dans la mer : voilà pourquoi l'on prend quelquefois des tortues toutes dépouillées de leurs écailles.

Suivant une observation de Swammerdam, les tortues n'ont qu'un passage très étroit dans l'os à côté de la queue. Comme le diametre de ce passage est plus petit que celui des œufs, il faut nécessairement que les sutures des os de ces animaux s'écartent dans le tems de la ponte.

La *Tortue d'eau douce* est vraiment amphibie, quoiqu'elle se tienne plus volontiers dans l'eau que sur la terre. Comme elle détruit les insectes, on la met dans les jardins, mais il faut avoir soin de lui donner assez d'eau pour qu'elle puisse nager. S'il y a un vivier ou simplement un bassin, on y met sur le bord une planche, à l'aide de laquelle la tortue monte & descend. En hiver elle se cache en terre, & y reste sans manger dans un état d'engourdissement, & même en été elle peut rester plusieurs jours sans prendre de nourriture. On peut la nourrir dans la maison avec du son & de la farine, ou avec des escargots, comme l'on fait quand on veut la transporter au loin. Cette espece de tortue se trouve fréquemment en Languedoc : lorsqu'elle est transportée, elle ne multiplie point; cet animal, froid par lui-même, a besoin d'une température plus chaude.

Usages de la Tortue.

On emploie en Médecine la tortue, tant intérieurement qu'extérieurement. On fait usage principalement de la tortue de terre qu'on vend dans nos marchés pour l'usage des malades; mais les autres especes ont les mêmes vertus : elles contiennent toutes beaucoup d'huile & de sel volatil. On fait avec les tortues des bouillons qui sont propres pour les maladies de poitrine, pour la fievre hectique & pour la consomption. Ces bouillons sont en même-tems restaurans & se donnent avec succès aux personnes maigres & exténuées par de longues maladies. La chair de tortue fournit encore un syrop excellent & très recommandé dans l'enrouement, & dans la toux invétérée. Le suc huileux, balsamique & incras-

sant que contiennent les tortues, est très propre à adoucir les âcretés de la poitrine, & à corriger la salure du sang. La dose en est depuis demi-once, jusqu'à une once & demie. Le sang de tortue nouvellement tiré, est, dit-on, bon pour la galle, les dartres & la lépre, si on l'applique sur les endroits affectés. Ce sang desséché est estimé pour l'épilepsie & la suffocation de matrice. Le fiel de la tortue est ophtalmique; sa chair qui est fibreuse, à-peu-près comme celle des lézards, est d'un goût assez agréable, & approchant de celui de la chair du bœuf; mais comme elle est difficile à digérer, elle n'est propre que pour les estomacs robustes; cependant les Insulaires d'Amérique mettent à toutes sortes de sauces la chair de la tortue franche, sans en être incommodés; ils en font de la soupe, quelquefois aussi ils la mangent rôtie. M. Barrere dit que les Negres attaqués du *Pian*, (la vérole) vont à la pêche de cet animal, pour avoir occasion de s'en nourrir, & que ce régime les débarrasse entierement de tous les symptômes véroliques. Les tortues de mer, ajoute-t-il, ne feroient-elles pas le même effet en Europe? Les lépreux du Portugal vont au Cap Verd manger de la chair de tortue pour parvenir à la guérison, ainsi que les scorbutiques.

Les tortues ont beaucoup de graisse: cette graisse se conserve long tems, elle a un bon goût & peut suppléer à l'usage du beurre. Les œufs de tortue sont bons à manger; quelques Médecins les conseillent aux fébricitans, ils procurent le sommeil, & ils rafraichissent: on les estime plus sains après avoir été un peu gardés, que tout récents.

TORTUE VERTE, *Cassida viridis*, genre de Coléoptere ou de petit Scarabée, dont il y a plusieurs especes. La plus remarquable, dit M. Linnæus, est celle qui se trouve dans les maisons où elle ronge les habits. Ce scarabée, est, dit-il, un singulier petit animal; lorsqu'on le touche, il ramasse si bien sa tête & ses pieds sous son corselet, que rien ne paroît; ses pieds & ses cuisses alors semblent tronqués: il demeure dans cet état fort longtems; ni la force, ni le mal qu'on lui peut faire, ne sont pas capables de le faire remuer. L'eau, le feu, les esprits corrosifs, semblent ne l'altérer en rien; ses nerfs n'en

paroissent point irrités, il reste immobile, il souffre toutes ces choses patiemment, quoiqu'il en meure; mais il ne supporte pas si aisément l'effet des rayons du soleil.

TORWAC. *Voyez* WALRUS.

TOUCAN ou PIE DU BRESIL, *Nasutus*, *aut Avis Piperivora.* Cet oiseau est singulier par son bec jaune & rouge, qui est monstrueux, à proportion de son corps, & par sa langue qui ressemble à une plume déliée, & qui passe pour avoir de grandes vertus en Médecine.

Cet oiseau, dit Albin, prend presque la même nourriture que les Perroquets ordinaires; mais il aime le poivre, l'amome, & si fort le raisin, que si quelqu'un lui en jette des grains, il les attrappe adroitement dans l'air l'un après l'autre; la chair du Toucan est entierement d'une couleur violette foncée: cet oiseau est un peu plus grand que la Pie ordinaire; la tête, le col, le dessus du dos & les ailes sont d'un blanc cendré; la poitrine est d'un jaune luisant ou safrané; le ventre & les cuisses sont d'un beau vermeil, ou de couleur écarlate, le rouge s'étend presque jusqu'à la moitié de la queue, & est intercepté par une bande noire & large qui finit en un beau rouge; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs, le bec a six pouces de longueur & deux pouces & demi de largeur à la racine, la circonférence dans ce même endroit en est de cinq pouces & demi; la machoire supérieure est large & un peu courbée, avec une cavité exactement égale à la machoire inférieure; l'une & l'autre sont dentées & couvertes d'une peau gluante. Les deux machoires sont d'une substance mince & osseuse & couvertes d'une écaille tirant sur la corne; cette écaille est mince & en même tems fort légere. Elle est jaune & nuancée d'un verd brun, le bout du bec est rougeâtre; les narines sont exactement situées au dessus de cette substance, sur le bec & tout près de la tête, laquelle est grande & épaisse, afin de pouvoir supporter un bec aussi monstrueux pour un si petit oiseau.

On assure que les Toucans font leurs nids dans les trous qu'ils creusent eux-mêmes dans les arbres, où ils mettent leurs petits à l'abri des Singes: c'est pourquoi les Espagnols appellent cet oiseau *Carpentero.* Les habitans

du Bresil lui donnent le nom de *Tacataca*, à cause de la singularité de son cri.

Le Toucan est assez agréable à voir : on en rencontre beaucoup le long de la riviere de Janéiro, vers le Cap de Frie ; il ne sauroit vivre dans les pays froids. Les Sauvages se servent de ses plus belles plumes, pour garnir leurs épées, leurs chapeaux, & leurs autres ornemens.

TOUPIE ou TROMPE, petit coquillage univalve, large du côté de la base, & terminé en pointe par le sommet : c'est une espece de Sabot : *voyez* ce mot.

TOUR DE BABYLONE, *Turris Babylonica*, espece de Limaçon dont la coquille est faite en spirale, & d'une seule couleur. *Voyez* LIMAÇON.

TOURBE, *Turfa* : c'est une matiere poreuse, communément légere & fibreuse, noirâtre, grasse, bitumineuse & inflammable, laquelle se trouve dans certaines prairies à très peu de profondeur. Cette matiere, qui, depuis long tems sert de chauffage dans les pays où elle est abondante, & où le bois n'est pas commun, brûle assez bien ; mais quoiqu'elle donne un feu très vif, elle ne produit que peu de flammes, & elle répand, en brûlant, une odeur plus ou moins désagréable : ces deux inconvéniens ont fait négliger l'usage de la Tourbe dans les endroits où l'on a été à portée de se procurer du bois commodément. Il paroît cependant, selon les observations de M. Guettard, que pour une infinité d'usages cette matiere combustible pourroit être substituée au bois avec économie de la part des particuliers, & avec avantage pour l'Etat qui trouveroit dans cette ressource si prochaine & si facile les moyens de diminuer d'un côté la consommation de bois qui devient effrayante ; & de l'autre, verroit augmenter le nombre des terres cultivables que la nécessité du chauffage oblige de planter en bois.

La Tourbe, suivant le sentiment assez général des Naturalistes, adopté en ce point par M. Guettard, n'est formée que des débris d'herbes, de feuilles & de plantes pourries & converties par cette putréfaction en une masse noirâtre, onctueuse & combustible. Ceci étant, la nature de la Tourbe doit varier suivant celle des plantes qui l'ont produite ; on présume que la Tourbe de Hollande,

qui passe pour une des meilleures qu'on connoisse, ne doit ce dégré d'excellence qu'aux plantes marines dont elle a été formée; peut-être même s'en trouveroit-il de cette espece dans plusieurs autres endroits, ces plantes ayant pu y être portées par des inondations dont on trouve tous les jours des vestiges.

Les prairies hautes qui contiennent de la Tourbe de mauvaise qualité, sont remplies de presle, de joncs, de roseaux & d'autres mauvaises herbes, mais sur-tout de plantes graminées comme les Souchets, les Cyperoïdes, & même de coquilles. Dans celles qui sont basses & en forme de vallées, les eaux qui n'y coulent que dans le tems des orages, ne contribuent pas pour peu à la production de ces matieres combustibles & à leur excellence, en ce qu'elles lavent la surface des montagnes & des vallées qui sont communément recouvertes de parties de végétaux qu'elles entraînent & déposent successivement dans les trous & à différentes hauteurs: il y a des endroits où l'on fouille la Tourbe depuis deux pieds jusqu'à vingt pieds de profondeur. L'ouverture que l'on fait pour tirer cette substance inflammable est souvent de quatre toises quarrées.

On observe dans la coupe des bords, différens lits horisontaux de Tourbes: communément le premier, qui est placé immédiatement au-dessous du sol de la prairie, a environ un pied d'épaisseur; il est rempli d'une assez grande quantité de coquillages de différentes especes, tant terrestres que fluviatiles. Ces coquilles, qu'on pourroit aisément trouver dans le banc même de Tourbe qui les contient, se ramassent encore bien plus aisément dans le coin des Tourbieres que l'eau a remplies; elles sont ordinairement toutes blanches; & il ne leur a manqué que le tems pour les détruire entiérement: ce sont elles qui font que la plupart des Tourbes produisent un mouvement d'effervescence dans les liqueurs acides. On trouve encore dans ce même premier banc de Tourbe, une quantité assez considérable de terre mêlée qui en altere beaucoup la qualité. La Tourbe qu'il donne, est, pour parler le langage des Ouvriers, *terreuse*, *coquilleuse* & *escargoteuse*. Celle des bancs qui se trouvent ensuite, est meilleure & d'autant meilleure que les bancs sont plus

profondément placés : on n'y trouve aucun vestige de coquillage ; mais on y rencontre quelquefois des fragmens de végétaux plus ou moins détruits : au reste, les Tourbes ne sont, comme il est dit ci-dessus, qu'un amas de parties végétales pourries qui s'accumulent journellement, & qui, étant épuisées, se reproduisent ensuite par un nouvel amas des mêmes matieres.

Les Ouvriers qui travaillent à l'exploitation des Tourbieres, sont ordinairement partagés en trois bandes, les *Bêcheurs*, les *Brouetteurs* & les *Puiseurs*.

Les Bêcheurs sont ceux qui levent la Tourbe par pains ou quartiers en forme de quarrés longs ; ils se servent pour cela d'un outil qu'ils nomment *Louchet à aîle* : cet outil n'est qu'une bêche dont le fer a environ six pouces en quarré, & qui porte à l'un de ses côtés un aileron de quelques pouces de largeur & de longueur. C'est à l'aide de cet instrument qu'ils enlevent les mottes de Tourbe ; ils les jettent avec cette bêche même aux Brouetteurs qui sont sur le bord de la Tourbiere, & qui les reçoivent dans leurs mains : ceux-ci les portent à l'aide de leurs brouettes, sur une aire disposée à les recevoir, & où ils les arrangent en pyramides quarrées, qu'ils nomment *Pilettes*. Lorsque les pilettes sont seches ; ils les détruisent & forment avec les Tourbes des tas en forme de parallelépipéde rectangle qu'ils nomment *chatelets* : au bout de quelque tems on défait encore ces chatelets pour arranger les Tourbes en lanternes, c'est-à-dire, pour en former une espece de cône à jour : le but de tous ces différens arrangemens est de bien faire sécher les Tourbes ; & lorsqu'après avoir suffisamment resté en lanternes, on les trouve assez seches ; on en fait de grosses piles d'une toise quarrée de base, qu'on couvre avec de la paille ; & elles sont alors en état de servir.

On conçoit aisément que le creux qu'on fait en enlevant la Tourbe dans une prairie toute imbibée d'eau, en seroit bientôt rempli, si on n'avoit soin de l'épuiser continuellement ; c'est à quoi sont employés les Puiseurs, & leurs machines portatives ne sont pas plus compliquées que celles dont nous venons de faire mention.

Non-seulement la Tourbe en grosse pile peut être employée à faire du feu, mais encore on peut en faire un

charbon qui n'a plus l'odeur désagréable que la Tourbe en nature jette en brûlant : ce charbon se fait, en arrangeant la Tourbe, dans des fourneaux, à peu près construits comme les fours à chaux, garnis au fonds d'un peu de bois pour allumer la Tourbe, & d'une voute percée qui sert à la soutenir : dès que la Tourbe a suffisamment pris feu, on bouche exactement toutes les ouvertures, & on la laisse brûler peu à peu : on connoît qu'elle est cuite, lorsqu'elle cesse de fumer ; alors on la laisse refroidir, & on la retire en charbon. M. Guettard dit qu'il s'amasse aux parois du fourneau de petites écailles blanches & brillantes comme du nitre ; mais qu'il n'a pas été à portée de les examiner.

On peut aussi réduire la Tourbe en charbon, de la même façon qu'on y réduit le bois, en la disposant en tas propres à être allumées, & la couvrant ensuite de terre, lorsqu'elle a pris feu ; mais cette maniere occasionne plus de déchet que la précédente ; c'est la raison pour laquelle les Ouvriers l'ont abandonnée.

On peut faire avec la Tourbe tout ce que l'on fait avec le bois & le charbon. Bekher a prouvé en Hollande qu'on pouvoit s'en servir pour la fonte même des métaux. Nous avons vu en ce même pays qu'on en faisoit usage dans les rafineries du camphre. M. Bertrand dit que les Boulangers, les Fayanciers, les Verriers, les Tuiliers peuvent aussi se servir de la Tourbe, & qu'on s'en sert pour la purification du sel. Il y a maintenant un établissement de cette matiere combustible dans la Généralité de Paris, où on l'emploie avec succès, tant pour la cuisson du plâtre, de la chaux, de la brique, que dans les fourneaux de reverbere, & ceux de Chapelerie, de Teinture ; Buanderie, &c.

Il y a des pays où l'on fait des especes de Tourbes, sans en avoir l'intention. Dans plusieurs cantons de la Normandie, par exemple, on creuse dans chaque métairie des fosses dans lesquelles on entasse tout le fumier des différentes écuries ; & lorsqu'il y a été pendant un tems suffisant, on le retire pour l'étendre sur les terres ; il est alors presque semblable à la Tourbe, noir, gras, réduit en une masse qui se laisse couper, & dont les morceaux, lorsqu'on les a fait sécher, brûlent ; pour ainsi

dire, comme la Tourbe ; ils ne sont même quelquefois que trop inflammables, puisqu'on lit dans les Mémoires de l'Académie, que la seule fermentation avoit suffi pour faire prendre feu à des amas de cette matiere. On y lit encore que des débris de feuilles étant tombés dans un vase de jardin, ou dans des flaques d'eau, il s'en étoit formé d'excellente Tourbe.

Plus on considere les propriétés qu'ont diverses substances de pouvoir se convertir en Tourbe lorsque la situation du lieu & du terrein y sont favorables, plus on est porté à en conseiller l'usage, sur-tout dans les pays fertiles en grains & dépourvus de bois, où l'on ne trouve d'autres matieres combustibles que des genêts, des bruyeres & du chaume.

Les meilleures Tourbes sont celles qui sont pesantes, noires, qui donnent le feu le plus vif & de plus longue durée, qui forment, en brûlant, une sorte de scorie légere qui ressemble beaucoup au mâchefer des forges ; en un mot, qui est boursoufflée en forme de larmes, marbrée de jaunâtre, de brun, de noir & de rougeâtre. La Tourbe la moins bonne est celle qui est grise, terreuse, coquillere ou formée des débris d'insectes : celle qui est poreuse, légere & entrelacée de roseaux ou plantes peu dénaturées, qui s'allume aisément, mais qui dure peu au feu, tient le second rang pour la qualité. La plupart des Tourbes de la Suisse & des Pays-Bas, mais notamment de la Fionie, &c. sont fibreuses & composées principalement de deux sortes de plantes, dont l'une est une sorte de mousse aquatique, *Muscus palustris, squamosus ruber* : l'autre est une bruyere, *Erica foliis imbricatis glabris* ; on y reconnoît aussi le Glayeul d'eau. Enfin, toutes les prairies dont les terreins sont mousseux & comme élastiques ou tremblans, ainsi que la plupart de celles qui bordent les rivieres, ou qui servent de sol aux lieux marécageux, peuvent se convertir en d'excellentes Tourbieres.

A l'égard de l'onctueux & de la couleur noire des Tourbes, M. Guettard dit que lorsque des plantes imbibées d'eau se pourrissent, les sels doivent d'abord être dissous ; & l'eau chargée de ces sels doit ensuite agir sur les parties huileuses de ces mêmes plantes, & donner naissance

par leur union à une espece de matiere savoneuse ou bitumineuse, capable de procurer aux Tourbes cet onctueux & ce gras qu'elles ont : les parties ferrugineuses dont toutes les plantes sont plus ou moins chargées, étant mêlées avec ces parties savonneuses, suffisent pour colorer la masse des Tourbes : s'il entre beaucoup de parties limoneuses très détrempées, dans la composition des Tourbes, alors on pourra les pêtrir, & les mouler ensuite, comme font les Flamands : enfin, M. Guettard conclut qu'il se produit journellement des Tourbes, mais beaucoup moins que dans les tems où les plantes des prairies n'étoient d'aucun usage aux hommes, & qu'à présent même ce sont les mauvaises prairies qui fournissent le plus de Tourbes, parcequ'on ne les fauche pas; les plantes qu'elles contiennent, n'étant pas trop du goût des animaux domestiques.

Les cendres des Tourbes sont légeres & d'une odeur désagréable : elles ne sont pas propres au blanchissage ; mais en revanche elles sont fort utiles pour fertiliser les prés ; elles en détruisent la mousse & les mauvaises herbes. On trouve maintenant à Paris de ces cendres dans les chantiers de Tourbes & dans les bureaux établis pour la distribution du charbon de Tourbe : l'on s'en sert pour fumer les terres. Ce moyen est bien éprouvé, avantageux & de peu de dépense, en comparaison de celle qu'exigent les engrais ordinaires : ces cendres se sement en tems humide sur toutes les terres de bonne, de médiocre & de mauvaise qualité. On prétend que les pays hauts de la Picardie & des Provinces voisines qui renferment abondamment de la Tourbe, ne jouissent de différentes especes de fourrages que depuis cinquante ans, tems où l'on commença à jetter sur les terres de la cendre de Tourbe.

TOURD & TOURDELLE : *voyez* au mot Grive.

TOURLOUROUX, nom que les François donnent aux Crabes de mer qui se pêchent à la pointe de Barbarie, & à l'embouchure du Sénégal : *voyez* Crabe.

On trouve encore le Tourlouroux aux Antilles, surtout à la Martinique. Ce petit Crabe est d'un goût agréable ; mais on assure qu'il cause le flux de sang à ceux qui en mangent trop.

TOURLOURY, arbre du Pays de Cayenne, dont

la feuille, dit M. de Préfontaine, est de quinze à seize pieds, & séparée dans sa longueur par une côte. Elle s'emploie en long & en travers, pour couvrir les cases, en pressant les côtes fort près les unes des autres. Elle dure très long-tems, & même le feu n'y prend pas aisément. C'est après celle de l'Ouaye, la plus recherchée; elle est aussi la plus commune. Cet arbre est l'*Urucury* de Pison.

TOURMALINE ou TURPELINE, *Turmalina*. Cette pierre rare, que quelques Marchands étrangers vendent très cher, sous le nom spécieux de *Tire-cendre*, n'est connue en Europe que depuis 1717. M. le Duc de Noya Carafa en a renouvellé la réputation en 1759, dans une Lettre adressée à M. de Buffon.

C'est une pierre plus ou moins transparente, & d'un jaune obscur, qui tient du verd & du noir. Les Hollandois l'apportent de l'Isle de Ceylan toute taillée à face plate, & ses côtés faisant des dégrés. Elle paroît inaltérable au feu médiocre, auquel on l'expose pour voir l'effet singulier qu'elle a d'attirer & de repousser la cendre & la poussiere de charbon. Nous avons éprouvé qu'un feu brusque ou plus violent y fait des félures, & en altere la force. M. Adanson, qu'on dit être l'Auteur de cette Lettre, a poussé très loin les observations sur cette pierre; il l'a comparée aux autres pierres précieuses; aux aimans & aux divers corps électriques: elle ressemble à ceux-ci en sept points, & en differe en sept autres. Elle conserve dans la comparaison, son caractere distinctif; c'est le seul corps connu, qui ait besoin d'être chauffé pour acquérir la vertu électrique, & qui ne l'acquiert pas par les autres moyens qu'on emploie pour électriser les autres corps. En un mot, elle attire & repousse successivement, elle attire à travers le papier, elle n'a point de pôles; son activité n'est pas arrêtée par la présence de l'aimant ni de l'eau, elle ne donne ni lumiere ni étincelles: deux Tourmalines échauffées s'attirent & ne se repoussent point.

Nous possédons deux Tourmalines, l'une taillée & l'autre qui ne l'est pas; elles nous ont servi à répéter les expériences de l'Académicien. Etant échauffées, elles attirent & repoussent alternativement le papier, le liége, des

des barbes de plumes, des cheveux, du ruban, de la laine, des petites feuilles d'or, du coton; mais la distance des répulsions est plus grande que celle des attractions. On peut étendre la vertu attractive de la Tourmaline, comme l'a fait voir M. Adanson, en employant un Conducteur, tel qu'un fil de fer, long de huit pouces, enmanché à un corps électrique. Nous avons essayé avec toutes nos pierres fines, brutes & taillées, même avec des pierres factices, de répéter les mêmes expériences. Les pierreries étant chauffées, ont attiré, très foiblement, des cheveux, &c. & sont devenues phosphoriques, mais elles n'ont point repoussé; ce qui fait croire que la Tourmaline est réellement une pierre d'une espece particuliere. La Lettre du Duc de Noya, mérite, à tous égards, d'être consultée par les Naturalistes & par les Physiciens. D'après cet exposé, & le phénomene singulier de la Topase du Bresil, il est probable que beaucoup de pierreries sont susceptibles de bien des propriétés que nous ignorons.

TOURNESOL. C'est un des noms que l'on donne à la plante connue sous le nom d'*Héliotrope* ou d'*Herbe aux Verrues*, & dont nous avons fait la description au mot HERBE AUX VERRUES.

On appelle *Tournesol en pain* ou *en pierre*, une Pâte ou Lacque seche, préparée avec les fruits de l'Héliotrope, de la chaux & de l'urine. La couleur de cette pâte doit être bleue; elle est employée par les Teinturiers: elle nous vient de Hollande.

On donne le nom de *Tournesol en drapeau*, à de la toile qu'on a peinte à Constantinople avec de la Cochenille & quelques acides. On nomme *Tournesol en coton*, du coton applati à la grandeur & à la figure d'un écu, & teint en Portugal avec la Cochenille Mesteque: l'un & l'autre Tournesol servent pour colorer les liqueurs & les gelées des fruits. Enfin, il y a encore une autre espece de *Tournesol en drapeau*, qui se fait avec des chiffons imbibés & empreints d'une teinture rouge, préparée avec le suc de l'Héliotrope & un peu de liqueur urineuse. Ce dernier vient du Languedoc; on s'en sert pour donner au vin une couleur rouge.

Par ce préliminaire, on voit qu'on distingue dans le

commerce, le *Tournesol en drapeau* & le *Tournesol en pain*, qui est sous une forme de pâte seche : mais ce qu'il y a de singulier, c'est que nous fournissons aux Hollandois la matiere de ce Tournesol en pâte, dont ils font un secret. Nous leur préparons la matiere premiere. Ce seroit cependant un objet intéressant pour les Arts & pour le Commerce, de faire ensorte de le préparer nous-mêmes.

C'est dans ces vues, & pour mettre sur la voie, que M. Montet, de la Société Royale des Sciences de Montpellier, a donné sur cet objet un excellent *Mémoire*, inséré parmi ceux de l'*Académie de Paris*, *ann.* 1754.

Dans ce Mémoire il s'est attaché à détailler les procédés que l'on emploie pour teindre les chiffons ou drapeaux au Grand-Galargues, Village du Diocese de Nîmes, où près de mille Habitans en préparent pour dix ou douze mille francs, qu'ils vendent ensuite aux Hollandois. Ceux-ci ont l'art d'en extraire ce qui forme leur *Tournesol en pâte*.

On donne vulgairement, dans ce Pays, le nom de *Maurelle* à la plante dont on exprime le suc pour colorer les drapeaux. Cette plante, que Tournefort a nommée *Ricinoïdes ex quâ paratur Tournesol Gallorum*, & dont M. Nissole a donné une bonne description, est assez commune aux environs de Montpellier ; & sur-tout dans cette partie du Bas-Languedoc, qu'on appelle *la Vaunage*. Elle croît aussi en Provence & en Dauphiné : sa racine est blanche, ronde, droite & longue, un peu fibrée ; elle pousse une tige ronde, plus ou moins haute & branchue ; ses feuilles sont d'un verd pâle, & attachées à un fort long pédicule : ses fleurs sont renfermées dans de petits boutons qui forment une espece de grappe, qui sort d'entre les aisselles de chaque branche ; entre ces fleurs, il y en a de stériles & de fécondes : à ces fleurs succedent des fruits ronds, raboteux, d'un verd foncé, divisés en trois loges qui renferment chacune une semence ronde & blanche.

Les Habitans du Grand-Galargues n'ont pas la liberté de cueillir la Maurelle dans tous les tems de l'année. Les Maires & Consuls ne donnent cette permission à toute la Communauté, que vers le 25 de Juillet, tems où la

laurelle est dans sa perfection. Cette récolte dure de-uis le 25 de ce mois, jusqu'à vers le 8 de Septembre.

Les Paysans vont chercher cette plante à quinze ou ingt lieues à la ronde dans le Gévaudan, & même jusqu'en Provence. Ils ont grand soin de se cacher, les uns ux autres, les lieux où la Maurelle croît abondamment. Ils font cette récolte en diligence, attendu que a plante, pour pouvoir être employée, doit être fort écente, & que la fermentation nuit toujours au succès le l'opération dont il s'agit. Il faut aussi que la Maurelle ne soit pas terreuse. Ils emploient indistinctement toute la plante, excepté la racine : on la broie sous une meule de moulin semblable à celles qui servent à écraser les Olives ou le Tan. On voit une description exacte de ce moulin, dans les *Mémoires pour l'Histoire Naturelle de la Province de Languedoc*, par M. Astruc.

Pour exprimer le suc de Maurelle, on choisit un jour convenable ; lorsque le tems est fort serein, l'air sec, le soleil ardent, & que le vent souffle du Nord ou du Nord Ouëst. Quand on a retiré tout le suc, on met à part le marc, qui sert d'un excellent fumier.

Avant que d'employer ce suc, les uns le laissent reposer un quart d'heure, les autres en font usage sur-le-champ : quelques-uns, mais en petit nombre, mettent auparavant dans le suc, une chopine ou un pot d'urine, sur trente pots de suc. On se pourvoit de toile qui ait déja servi, & qui soit à bon compte. Toute toile est bonne pour cette opération, pourvu qu'elle soit de Chanvre ; la plus grossiere, la moins serrée, n'est pas à rejetter : mais il faut en général, que la toile que l'on emploie soit bien netoyée, car tous les corps gras & huileux, dit M. Montet, sont contraires au succès de cette préparation. On verse ensuite sur les morceaux de toile ou drapeaux, du suc de Maurelle ; & tout de suite, par un procédé pareil à celui des Blanchisseuses, on froisse bien la toile avec les mains, afin qu'elle soit par-tout bien imbibée de suc. On fait ensuite bien sécher ces drapeaux au soleil, puis on les expose sur des sarmens ou des roseaux, assujetis à chaque extrémité de la cuve ; là ils reçoivent la vapeur d'une quantité d'urine qu'on a réunie dans une grande cuve de pierre, & dans laquelle on ajoute

aussi-tôt de la chaux vive ou de l'alun : on recouvre ensuite tous ces drapeaux d'un drap ou d'une couverture, pour réunir toutes les vapeurs. On les laisse ainsi exposés à la vapeur de l'urine, ayant soin de les retourner de tems-en-tems, pour qu'ils présentent à cette vapeur toutes leurs surfaces. On doit prendre garde que les chiffons qui sont sur les morceaux de bois, exposés à la vapeur de l'urine, ne touchent point à cette liqueur.

Quelques personnes colorent les drapeaux à la vapeur du fumier de cheval ou de mulet ; mais il faut alors beaucoup de vigilance, & les ôter aussi tôt qu'on voit paroître la couleur bleue, qui est la vraie pierre de touche ; car si on les y laisse exposés trop long-tems, cette même vapeur détruit la couleur & tout le travail est perdu. Quelque tems, au contraire, qu'on laisse les drapeaux exposés à la vapeur de l'urine, ils ne prennent jamais d'autre couleur que la bleue ; & la partie colorante n'est jamais détruite par l'alkali volatil qui s'éleve de l'urine, quelque abondant qu'il soit.

Lorsqu'on a exposé ainsi ces drapeaux à la vapeur de l'urine, on les imbibe de nouveau de suc de Maurelle, en faisant la même manœuvre qu'à la premiere opération. Les drapeaux sont dans leur état de perfection, quand ils sont d'un bleu foncé tirant sur le noir. Lorsque ces drapeaux ou chiffons sont ainsi préparés, on les emballe dans des sacs, & les Marchands de Montpellier les achetent pour les envoyer en Hollande.

La couleur bleue que donne la Maurelle, est presque entiérement due au suc de la plante ; l'alkali volatil de l'urine ne sert qu'à développer le phlogistique de la partie colorante dont les chiffons sont enduits. Voici, selon M. Montet, les expériences qui le prouvent. Si on laisse dépurer du suc de Maurelle, la partie verte se dépose, & la liqueur qui surnage est d'un bleu qui tire sur le violet. Cette liqueur reste pendant cinq ou six heures de cette couleur ; mais elle en prend ensuite une nouvelle, tirant sur le rouge. L'extrait desséché de cette plante, est aussi d'un bleu tirant sur le noir. Son fruit colore en bleu le papier ; toutes observations qui prouvent que la couleur bleue réside dans ce suc.

Une singularité remarquable, c'est que les alkalis vo-

atils ne sauroient développer sa couleur bleue dans le suc de Maurelle, que quand ils sont réduits en vapeurs. L'urine fermentée, versée sur ce suc récemment exprimé, qui est d'un verd d'oignon, rend ce verd plus clair.

M. Hellot, dans son Traité sur la Teinture, dit qu'il ne connoît, jusqu'à présent, que deux plantes qui donnent le bleu après leur préparation : l'une est l'*Isatis* ou *Glastum*, qu'on nomme *Pastel* en Languedoc ; l'autre plante est l'*Anil*, qu'on cultive dans les Indes orientales & occidentales, & dont on prépare la fécule qu'on nomme *Indigo* : voyez *chacun de ces mots*.

On retire, par le moyen de la fermentation, la partie colorante de ces plantes ; & plusieurs Particuliers ont essayé de faire de l'Indigo de la premiere, mais leurs expériences ont été sans succès : peut-être que la chaleur dans ces climats, n'est pas assez forte pour produire une prompte fermentation.

On peut présentement admettre une troisieme plante qui donne du bleu, mais elle le donne d'une maniere bien différente de celles dont nous venons de parler. Cette couleur bleue est toute formée dans son suc ; au lieu que dans les autres, elle est l'ouvrage d'une longue fermentation continuée. Cette longue fermentation, au contraire, auroit ôté entiérement à la Maurelle sa couleur bleue.

Comme les drapeaux de Tournesol sont fort aisés à décolorer, ils doivent être réputés *faux teint*. L'eau froide les décolore entiérement ; & c'est avec cette partie colorante, qu'on fait à Amsterdam le *Tournesol*. Je pense, dit notre Auteur, que la chaux éteinte & l'urine y entrent, ou peut-être la potasse. Il faudroit pour s'en assurer, faire des essais & des expériences.

Les chiffons de Tournesol colorent le vin qui pêche par la couleur, & toutes sortes de liqueurs. On dit qu'on les emploie à cet usage en Hollande : ailleurs on s'en sert pour colorer une décoction d'Iris, qu'on édulcore avec le sucre, afin de faire un sirop à bon marché, qui imite le sirop de violettes.

TOURTEAU, nom qu'on donne en différens endroits au *Pagurus*, espece de Cancre : *voyez* CANCRE.

TOURTERELLE, *Turtur vulgaris*, oiſeau du genre des Pigeons : ſa longueur eſt de dix pouces, & ſon envergeure en a vingt & un : le bec eſt aſſez délié & long d'un pouce, d'un bleu ſombre en dehors & rouge en dedans ; la langue eſt petite ; l'iris eſt mêlé de jaune & de rouge, & entouré d'une peau de la même couleur ; les pattes ſont rouges, & les griffes noires ; la tête & le milieu du dos ſont d'un bleu noir cendré, les épaules & le croupion d'un rouge ſale ou de rouille, la poitrine & le ventre blanchâtres, la gorge eſt d'une couleur vineuſe : chaque côté du col eſt un peu verd & orné de très belles plumes noires, dont les pointes ſont blanchâtres ; les longues plumes extérieures des ailes ſont brunes, celles du milieu ſont cendrées, & les plumes intérieures ont leurs bords rouges : les plumes de la queue ont leur pointe & leur texture extérieure blanchâtres.

Cet oiſeau eſt de la groſſeur d'un Pigeon de la petite eſpece ; ſon jabot eſt grand ; ſa voix eſt gémiſſante ; ſes ailes ſont fort longues ; ſon vol eſt haut, plus rapide encore que celui des Biſets, & ſe ſoutient long tems. Le Tourtereau ne s'attache qu'à une ſeule femelle ; auſſi regarde-t-on ces oiſeaux comme le ſymbole de la fidélité conjugale. Les Tourterelles vont deux à deux ; & quand il en meurt une des deux, celle qui reſte vit ſeule, ſans en vouloir ſouffrir aucune autre. Cet oiſeau aime à habiter les lieux ſabloneux, écartés & montagneux : il ſe tient ſur le haut des arbres, où il fait ſon nid ; & il n'en deſcend que pour aller butiner dans les campagnes & dans les jardins : il vit de toutes ſortes de grains ; il aime ſur-tout le Millet. La chair de la Tourterelle eſt moins ſeche que celle du Pigeon ramier : elle eſt d'un meilleur goût, & produit un bon ſuc. Quand cet oiſeau eſt gras, tendre & jeune, c'eſt un manger délicieux ; mais quand il vieillit, ſa chair devient maſſive, coriace, & n'eſt plus propre qu'à faire du bouillon : elle a d'ailleurs les mêmes propriétés que celle du Pigeon.

On prétend que la Tourterelle eſt un oiſeau de paſſage. Sa voix eſt haute, mais elle ne chante ou ne groule que quand elle eſt en amour. Son gémiſſement monotone, quoique plus tendre que le roucoulement des Pi-

geons, n'en eſt pas moins importun. Elle vit huit ans ; elle pond une à deux fois par an, ſur-tout dans les pays chauds : chaque ponte eſt de deux œufs.

On voit des Tourterelles toutes blanches, même dans nos climats. La femelle de la *Tourterelle des Indes* eſt blanche par-tout le corps, excepté les pieds qui ſont rouges ; ſon bec eſt noir comme celui du mâle. Celui-ci a la tête, le col, la poitrine & une partie des ailes, de même que le dos juſqu'au croupion, d'un brun rougeâtre ; le bas du ventre eſt jaunâtre, l'iris de couleur écarlate, le col cerclé de noir. On en éleve dans des cages en Angleterre, où on les nourrit de chennevi, de millet, & ſur-tout de bled.

La *Tourterelle d'Amérique*, qui ſe trouve dans les petites Iſles, eſt plus petite, mais plus graſſe que celle de France. On en prend beaucoup avec des filets ou lacets : elles ſe nourriſſent de fruits de Monbin, & de ceux des Oliviers ſauvages. La chair de cet oiſeau eſt autant eſtimée des Inſulaires, que celle de l'Ortolan l'eſt parmi nous. On voit auſſi à Cayenne deux eſpeces de Tourterelles ; l'une nommée *Tourterelle des grands bois*, & l'autre *Tourterelle vulgaire* ou *Baroutous*. La *Tourterelle de la Jamaïque* a la tête & le menton d'un bleu charmant, & bordés de blanc ; le reſte du plumage eſt d'un brun jaune. La *Tourterelle de l'Iſle des Barbades*, n'eſt pas plus grande qu'une Alouette ; elle reſſemble beaucoup à la petite Colombe ſauvage du Breſil : le haut de ſa tête eſt bleu, le dos d'un brun clair, les ailes tiquetées de bleu & de pourpre ; ſon vol eſt auſſi court que celui des Perdrix.

TOURTERELLE DE MER, *Columba Groenlandica* Voyez *à la ſuite du mot* COLOMBE.

TOURTERELLE : poiſſon cartilagineux, ou eſpece de Raie, qui eſt la Paſtenaque ; *voyez* ce mot.

TOUS : *voyez* CHIQUES.

TOUSELLE : c'eſt une ſorte de froment fort commun en Languedoc, il a l'épi ſans barbe, la tige aſſez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire ; on en fait du pain fort blanc.

TOUTE-BONNE : *voyez* ORVALE.

TOUTENAGUE : *voyez* à l'article ZINC.

TOUTE-SAINE, *Androsæmum* : plante qui croît dans les Isles & dans les jardins, & qui differe, selon Lémery, du millepertuis, en ce qu'elle est rameuse comme un petit arbrisseau : sa racine est longue & ligneuse ; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rougeâtres, rondes, ligneuses, dures en leur base : ses feuilles ressemblent à celles du millepertuis, elles sont comme perforées de même, mais elles sont trois ou quatre fois plus grandes, vertes brunes au commencement de l'été, & d'un rouge obscur vers l'automne : les fleurs naissent aux sommités des branches, & sont composées chacune de cinq feuilles jaunes, disposées en rond, grandes & belles : il leur succede une baie qui noircit par la maturité, & qui contient des semences menues & brunes. On estime cette plante apéritive, vulnéraire, résolutive, propre pour tuer les vers, en un mot, contre une infinité de maladies ; c'est pourquoi on l'a nommée *Toute saine*.

TOXICODENDRON : c'est un arbuste vénéneux de la Caroline, dont on distingue trois especes. Les feuilles des deux premieres especes sont composées de trois foliolles ovales, attachées à l'extrêmité d'une queue commune ; celles de la troisieme sont formées d'un nombre de foliolles longues, pointues, & attachées deux à deux sur une nervure commune, qui est términée par une foliolle : cette espece a les fleurs vertes ; elle porte le nom de *Vernis*.

Les fleurs de ces arbustes sont en rose : il leur succede des capsules séches, striées, qui contiennent la semence. On prétend que le suc de tous les Toxicodendron, pris intérieurement, empoisonne : ce suc appliqué sur la chair y cause des érésipelles, & en quelque sorte la galle ; c'est ce qui leur a fait donner le nom d'*Herbe à la puce*. C'est traiter bien favorablement, dit M. Duhamel, une plante qui a causé plusieurs fois en Canada des érésipelles très fâcheux. L'espece qu'on nomme *Vernis* fait un joli arbuste, surtout en automne où ses feuilles sont d'un très beau rouge : il mérite d'être multiplié, pour essayer si sa seve pourroit fournir une beau vernis.

TRAGAGANTHE, *Voyez* BARBE DE RENARD.

TRAGELAPHE, *Tragelaphus* : animal du genre des

Cerfs. C'est le Rhenne, dit M. Linnæus. Belon donne aussi le nom de *Tragelaphe* au Bouc-étain. M. Brisson dit que c'est la Chevre du Levant. M. Klein distingue d'avec le Bouc-étain le Tragelaphe, qu'il nomme *Mufflon*, & la femelle *Battingen* : il dit (*Dispur. quad. p.* 21.) que cet animal n'est ni Bouc, ni Cerf, mais qu'il tient de l'un & de l'autre ; cependant il ajoute qu'à cause de sa tête, qui est la partie de l'animal qui se distingue le plus, & à cause de ses cornes qui sont simples, il le faut plutôt mettre dans la famille des Boucs, que dans le genre des Cerfs.

TRAINASSE. *Voyez* Renouée.

TRAQUET ou GROULARD : petit oiseau qui ne vit que d'insectes, & qui a un certain rapport avec le Tarier. Albin, qui n'admet que peu, ou point de différence entre ces oiseaux, dit que le Traquet est fort plaintif ; il habite ordinairement les bruyeres : il a cinq pouces de longueur, & huit & demi d'envergeure : sa mâchoire supérieure est courbée, & plus longue que l'inférieure ; sa langue est fendue ; l'iris est de couleur de noisette ; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs ; sa tête est grande, & celle du mâle est presque entierement noire, aussi-bien que la gorge sous le bec : la tête de la femelle est bigarrée de noir & d'un rouge sale : cet oiseau semble avoir une palatine blanche autour du col ; le milieu du dos est noir, mais le dehors des plumes est bordé d'un jaune luisant ; la poitrine est d'un rouge jaunâtre ; le ventre est orangé pâle ; les aîles, tant du mâle que de la femelle, sont embellies d'une tache blanche sur les plumes contiguës au dos.

Belon dit que le Traquet se tient aussi sur le sommet des branches les plus élevées des buissons, où il remue toujours les aîles, comme le traquet d'un moulin : il ne vole guere en compagnie, excepté quand il est en amour : il a l'industrie de cacher si bien son nid, d'en sortir & d'y entrer si secrettement, qu'on a bien de la peine à le trouver : il pullule beaucoup : il approche rarement des Villes & des habitations.

On donne le nom de *Traquet blanc* à un oiseau du genre des Alouettes, c'est l'*Emberiza blanc* de Gesner,

la *Calandre* de Ray, le *Cochevis* de Belon. Albin en donne aussi la description.

Les Naturalistes donnent encore le nom de *Traquet* à un poisson que Rondelet appelle *Ronce*, & qui est une espece de Raie : *voyez* Raie.

TRASGOBANE : Serpent du Bresil, qui est le même que l'Amphisbæne.

TREFLE : animal quadrupede qui n'est connu que depuis environ trente ans : il se trouve aux environs de la côte de Tempie, située entre la Nouvelle Orleans & le Mexique : cette côte est inabordable, parceque les bancs fort avancés dans la mer empêchent les Navires d'en approcher. Des Espagnols qui ont échoué proche de cette dangereuse côte, habitée par des Sauvages très cruels, & qui n'ont aucun commerce avec les autres Sauvages leurs voisins, ont rapporté que le Trefle est un animal très rare : il vit d'herbes ; ses dents d'enhaut ne sont point séparées : le dentier a un pied & demi de cercle : chaque dent d'enbas a trois pouces de large. La grosseur de cet animal approche de celle du Rhinoceros, à un huitieme près ; il n'est pas si lourd ni si pesant dans sa marche : son col est court, & sa tête racourcie ; son museau a la figure d'une feuille de trefle ; ses pieds, ses jambes & son poil sont comme ceux du Bœuf ; & il a si fort la figure de cet animal, que s'il avoit des cornes, on le prendroit pour une espece de Bœuf sauvage.

TREFLE ou FOIN DE BOURGOGNE : *voyez* Luserne.

TREFLE COMMUN DES PRÉS, ou TREFLE VULGAIRE, ou TRIOLET ORDINAIRE, *Trifolium pratense purpureum*. Cette plante croît par-tout, dans les prés, dans les pâturages, aux lieux humides & marécageux : sa racine est presque grosse comme le petit doigt, ronde, longue, ligneuse, rampante & fibreuse : elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, cannelées, quelquefois un peu velues, en partie droites, & en partie couchées par terre : ses feuilles sont les unes rondes, les autres oblongues, attachées trois ensemble à une même queue, marquées au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a presque la figure

d'une lune : ses fleurs naissent, en Avril, Mai & Juin; aux sommités des tiges, d'une seule piece, ressemblantes aux fleurs légumineuses, disposées en tête ou en épi court & gros, de couleur purpurine, empreintes au fond d'un suc mielleux, doux & agréable, d'une saveur légerement astringente, & d'une odeur qui n'est pas désagréable : les Abeilles sont fort friandes de ce suc : à ces fleurs succedent de petites capsules rondes, enveloppées chacune d'un calice, & terminées par une longue queue, lesquelles contiennent chacune une semence qui a la figure d'un petit rein.

Cette plante est une des plus excellentes nourritures pour engraisser toutes les especes de bestiaux qui broutent l'herbe. Ce fourrage échauffe beaucoup moins que la Luzerne : on peut le faucher plusieurs fois dans l'année, quand il est cultivé dans un terrein favorable, un peu gras & humide. On en seme la graine vers le mois de Mars, ou au commencement d'Avril : on doit le couper quand il est en fleur, & non plutôt : cette plante est dans toute sa force à la troisieme année.

On lit dans les Affiches de 1754, qu'à Callum, près d'Abington, Ville d'Angleterre, un troupeau de Vaches étant entré dans un champ de Trefle, & ayant beaucoup brouté de cette plante, toutes les Vaches, au bout d'une heure, étoient devenues enflées; que dix étoient mortes sur le champ, & qu'on n'avoit sauvé les autres qu'en leur faisant une prompte saignée. Cette maladie ne venoit que de ce que ces Vaches avoient mangé du Trefle avec trop d'avidité, & en trop grande quantité.

En médecine on estime cette plante rafraîchissante, adoucissante, & propre contre les inflammations : la décoction est utile aux femmes sujettes aux fleurs blanches : on en distille une eau qui est estimée propre à dissiper la rougeur des yeux.

Le Petit Trefle des Champs, ou Pied de Lievre, *Lagopus*, croît abondamment dans les champs, parmi les bleds : sa tige devient plus haute ou plus basse, suivant que les terres sont plus ou moins grasses : sa racine est menue, ligneuse, fibreuse, tortue, blanche, & annuelle, ses tiges sont hautes d'environ demi pied, rameuses, droites, & couvertes d'un duvet blanchâtre : ses

feuilles naissent trois à trois sur une queue, plus petites que les précédentes, lanugineuses, blanchâtres, sur-tout au revers : ses fleurs, qui paroissent vers la fin de l'été, & qui durent jusqu'en Octobre, sont petites, blanches, attachées à des épis lanugineux & mollets : à ces fleurs succedent des capsules qui contiennent chacune une petite semence rougeâtre.

Cette plante est d'une saveur astringente : elle convient dans les dévoiemens dyssenteriques, dans les maux de gorge, & pour les hernies. Lémery, *Trait. univers. des Drog. p.* 472, dit que la graine mêlée parmi le bled, & écrasée au moulin, rend le pain rougeâtre ; aussi les Paysans, dit-il, rejettent le bled dans lequel ils remarquent cette graine, & ce bled est d'un tiers à meilleur prix aux marchés. M. Antoine de Jussieu nous a appris, dans ses savantes leçons de Botanique, au Jardin du Roi, que cette plante étoit rare autrefois ; qu'il n'y a que cent soixante ans qu'elle est devenue si commune, & que, comme la farine de sa graine mêlée avec celle de froment donne un pain couleur de rose ou de chair, cela a pensé causer des révoltes à Paris, le Peuple s'imaginant que les Boulangers y avoient mis du sang.

TREFLE ou TRIFOLIUM DES JARDINIERS : *voyez* à l'article CYTISE.

TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATIQUE, ou TREFLE DE CASTOR : *voyez* MÉNIANTHE.

TREFLE MUSQUÉ : c'est le Lotier odorant, ou faux Baume du Pérou : *voyez* à l'article LOTIER.

TREFLE ODORANT, ou BITUMINEUX, ou DES JARDINS, *Trifolium bituminosum* : il croît abondamment dans les Pays chauds, en Candie, en Sicile, aux environs de Montpellier & de Narbonne, sur les côteaux pierreux voisins de la mer : on le cultive aussi ici dans les jardins curieux ; où il fleurit en Juin, Juillet & Août : il peut supporter le froid d'un hiver ordinaire : sa racine est dure, ligneuse & fibreuse ; elle pousse une espece de sous-arbrisseau à la hauteur d'environ deux pieds, divisé en plusieurs branches roides, cannelées, blanchâtres ou noirâtres : ses feuilles, qui sont portées trois à trois sur une queue, sont rondes d'abord, mais

elles finissent par s'allonger en pointe aiguë; elles sont blanchâtres, velues, visqueuses au toucher, & d'une odeur forte de bitume: ses fleurs naissent aux sommités de la tige & des rameaux, disposées en tête oblongue, de couleur pourpre violette, légumineuses: à ces fleurs succedent des capsules enveloppées de leur calice, qui contiennent une semence rude, pointue, noirâtre, de même odeur que le reste de la plante, & d'un goût de drogue. Jean Bauhin assure que la graine de ce Trefle, venue d'Irlande, & semée en Allemagne, donne une plante d'odeur bitumineuse; mais que la graine d'Allemagne semée de nouveau produit une plante qui n'a ni saveur, ni odeur.

Ce Trefle nous fournit un assez bon remede intérieur contre le cancer. Son suc, donné à la dose d'une cuillerée, dans trois verres d'eau, est excellent pour corriger l'humeur qui produit le virus cancereux. L'huile, tirée par expression de la graine de Trefle odorant, & employée en onction, est fort estimée pour les parties affligées de paralysie.

On distingue encore plusieurs plantes, à qui l'on donne le nom de *Trefle*, tel est le Lotier hémorrhoïdal, dont les siliques ressemblent à des crottins de rat, tel est encore le petit Lotier, appellé *Trefle sauvage jaune*. Voy. *à l'article* LOTIER.

TREFLE A QUATRE FEUILLES, *Quadrifolium hortense album*. Cette plante differe du Trefle commun, en ce qu'elle porte assez souvent quatre feuilles sur une même queue. Ces feuilles sont en partie purpurines & noirâtres; ses fleurs sont blanches. Cette plante croît aux lieux ombrageux: on la cultive aussi dans quelques jardins; elle est déterfive, humectante & rafraîchissante: on l'emploie intérieurement en décoction pour les fievres malignes ou pourpreuses des enfans.

TREMBLANTE est une espece d'anguille, que l'on trouve dans les eaux douces à Cayenne, & qui produit à-peu-près le même effet que la Torpille. La Tremblante est nommée ainsi, parcequ'en la touchant, ou de la main, ou avec un bâton, elle cause un tremblement forcé & involontaire.

TREMBLE; *voyez* PEUPLIER.

TREMBLE ; poisson de mer : *voyez* TORPILLE.

TREMBLEMENT DE TERRE, phénomene effrayant qui se passe dans l'intérieur du globe terrestre, & dont la cause est digne des recherches du Naturaliste, du Chymiste & du Physicien. Jusques ici l'on en attribue les effets à deux causes, 1°. à l'élasticité de l'air interne, extrêmement raréfié par l'inflammation des pyrites, laquelle est causée elle-même par l'humidité des eaux qui alterent ces mixtes, les décomposent, les font tomber en efflorescence, & les enflamment ; 2°. à la force prodigieuse de cette eau même réduite en vapeurs. Ce systême nous paroît très plausible, puisque la raréfaction de l'eau est infiniment plus grande que celle de l'air : ainsi le feu, l'air & l'eau concourent à ébranler la terre qui les contient. Ces agens ou principes produisent, selon les circonstances locales, diverses modifications ou propagations dans les secousses ; de-là la distinction des Tremblemens de terre ; savoir, ceux d'*Oscillation*, de *pulsation* & d'*explosion* : voyez *les mots* PYRITES, VOLCAN & TERRE.

Les ravages que les Tremblemens de terre ont causés depuis le premier Novembre 1755, à Lisbonne & en divers endroits, tant de l'Europe que de l'Afrique, ont donné lieu à bien des réflexions & à plusieurs écrits : on sent plus que jamais, combien il seroit avantageux, pour le genre humain, de connoître la nature de ces étranges phénomenes ; s'il y a quelques présages qui les annoncent, & par quels moyens on pourroit les prévenir & les empêcher, ou du moins se garantir de leurs terribles effets en fuyant à l'approche du danger.

Nous croyons qu'il est inutile de chercher hors du globe terrestre la cause d'un phénomene, qui s'opere tout entier dans ses entrailles ; mais, comme l'intérieur du globe est inaccessible à une certaine profondeur, contentons-nous d'étudier les principales circonstances de ces phénomenes si étendus, si multipliés, & de chercher le méchanisme de ces commotions désastreuses, qui se transmettent à des distances immenses ; en un mot, observons les matieres que les volcans vomissent, lorsque le Tremblement de terre est assez fort pour causer une éruption. Ces matieres sont des cendres qui teignent le

ſol où elles tombent ; des pierres dénaturées ; des laves de différentes qualités. Les gouffres des volcans ſont tapiſſés & environnés de ſoufre, d'alun, de ſel ammoniac, de vitriol, de pyrites, & d'une terre ſemblable à de la pozzolane. Les Tremblemens de terre ſont ordinairement précédés d'une grande pluie, ou d'un vent impétueux : c'eſt ce qu'on a obſervé au Japon, à Lima & en Sicile, où ces phénomenes ſont des plus fréquens ; mais il arrive ſouvent auſſi que les Tremblemens de terre ſe font ſentir dans un tems très calme.

Ce que Lémery, Newton, Hoffman & Boherrave diſent du mélange du fer, du ſoufre & de l'eau, qui produit en petit des effets très analogues aux phénomenes des volcans ou des Tremblemens de terre, peut auſſi s'opérer par la décompoſition des pyrites ſulfureuſes & ferrugineuſes, leſquelles, pour ſe détruire, ont beſoin d'eau : par la rencontre de cet élément, elles s'échauffent, le ſoufre s'enflamme; & alors l'air, qui, ſelon M. Halles, ſe trouve à la quantité de quatre-vingt trois pouces cubiques dans un pouce cubique de pyrite vitriolique, preſſe en toutes ſortes de directions, & reprend ſon reſſort qui eſt encore augmenté par l'effet du feu. L'acide vitriolique ſe combinant avec le fer, opere une chaleur conſidérable, enſuite une ébullition, & bientôt une inflammation qui jette une fumée très épaiſſe, & d'une odeur inſupportable. Cette inflammation ſe communique de proche en proche, & dilate ou raréfie les maſſes d'air concentrées dans les cavités ſouterraines. Ce ſont ces mêmes maſſes d'air & de vents ſouterrains, qui, preſſées par le feu, briſent, avec exploſion, les parois de leur priſon, & s'échappent avec impétuoſité par des crevaſſes. C'eſt par ces mêmes crevaſſes que les matieres enflammées ſortent, & produiſent ce que l'on appelle *Volcans* ; mais comme l'air chaſſé par le feu rencontre pluſieurs cavités ſouterraines, dont il eſt obligé de briſer les parois, il doit produire autant de différentes ſecouſſes, dont l'effet ſe reſſent plus ou moins vivement & en différens lieux, ſuivant la réſiſtance des barrieres & leur direction.

Toutes les Relations ſont pleines du récit des ravages cauſés par le feu des éruptions ſouterraines. Ce ſont tan-

tôt des flammes qui s'élancent dans l'air, mêlées de pierres, de cendres & d'autres matieres, qui vont retomber à de très grandes distances ; tantôt des torrens de feu qui inondent les campagnes voisines, & consument tout ce qu'ils rencontrent ; tantôt des tourbillons de fumée qui obscurcissent l'air. Une partie des maisons de Lisbonne furent consumées en 1755 par des tourbillons de flammes qui sortoient de la terre, dans les endroits où elle s'étoit entr'ouverte.

En vain croiroit-on que l'eau ne doit pas jouer un rôle considérable dans les Tremblemens de terre : il semble d'abord que ce fluide seroit plutôt propre à suspendre & à arrêter l'inflammation des matieres sulfureuses ; cependant l'expérience de la fermentation du fer & du soufre avec de l'eau, nous prouve le contraire. La pratique des Forgerons, qui consiste à jetter de l'eau sur le feu de charbon minéral pour en renouveller la violence, est une autorité de plus. On lit aussi, dans les *Mémoires de l'Académie de Paris*, que quelqu'un ayant jetté de la neige & des glaçons sur des flammes que l'on voit à la montagne de Pietta-Mala dans l'Apennin, la flamme, loin d'en être éteinte, en parut plus vive, & s'étendit avec plus de vitesse & de force ; c'est ainsi que fut ruinée l'ancienne ville de Hoey, près de Cologne.

Il est encore bien remarquable que les lieux maritimes soient plus sujets aux Tremblemens de terre, que les hautes montagnes qui en sont éloignées. En Italie & en Amérique ce sont les parties les plus avancées ou les plus près de la mer, qui ressentent les Tremblemens de terre les plus furieux. Lima, capitale du Pérou, qui n'est éloignée que de deux lieues de Collao, Port de la Mer pacifique, après avoir éprouvé en différens tems des Tremblemens de terre, a été enfin totalement détruite, avec Collao, en 1746. La mer couvrit de ses eaux tous les édifices de Collao, & noya tous les habitans : il n'y est resté qu'une tour ; & de vingt-cinq vaisseaux qu'il y avoit dans ce Port, il y en a eu quatre qui ont été portés à une lieue dans les terres, & le reste a été englouti par la mer.

On a remarqué que les secousses des Tremblemens de terre se font sentir plutôt en automne, en hiver & au printems

printems qu'en été ; c'est peut-être parceque ces trois saisons sont plus pluvieuses. Par cette même raison, ces désastres arrivent plutôt la nuit & le matin, qu'en plein midi, parcequ'alors les côtes de la mer sont plus chargées de brouillards. En effet, le Tremblement de terre de Lima est arrivé la nuit au mois d'Octobre ; celui de Lisbonne de 1755, au mois de Novembre dans la matinée. Une Ville célebre, près du Port de Pisco au Pérou, & située sur le rivage de la mer, a été engloutie par un affreux Tremblement de terre, arrivé la nuit du 19 Octobre 1682.

Les moindres effets des Tremblemens de terre sont des secousses légeres, la suspension de quelques ruisseaux, l'altération de certaines rivieres vers leurs embouchures ; la formation de nouvelles sources ; le changement de couleur de certaines eaux ; le gonflement des autres, par le soulevement des terres qui leur servent de lit. Lorsque les secousses sont plus violentes, l'ébranlement de la terre entraîne les édifices ; les montagnes s'ouvrent avec un bruit effroyable ; les matieres enflammées en sortent avec furie, & lancent, au loin, les rochers, les pierres, les métaux, & les autres corps qui étoient renfermés dans leur sein : c'est ainsi, qu'au rapport de Bontius & de M. Bouguer, dans des éruptions de volcans, il a été quelquefois jetté, à la distance de plusieurs lieues, des pierres si grosses, que vingt hommes n'auroient pû les remuer. Anderson dit qu'une montagne, située dans l'Isle de Portland en Islande, s'étant enflammée tout d'un coup, en 1721, au moment de cette terrible explosion, un morceau d'une pesanteur énorme, fut jetté par l'élasticité de l'air à une lieue du bord, & porté, par la force du coup, bien avant dans la mer. Quelquefois ces secousses engloutissent des montagnes ; d'autrefois de vastes plaines deviennent hérissées de rochers. Le même Tremblement de terre, qui, en 1538, forma le *Monte di cenere*, auprès de Pouzzol, remplit en même tems le lac Lucrin de pierres, de terres & de cendres ; de sorte qu'actuellement ce lac est un terrein marécageux.

Dans un Tremblement de terre, qui arriva aux Isles Açores, en 1638, des feux souterrains éleverent des ro-

chers du fond de la mer, dans un lieu où les Pêcheurs avoient coutume de trouver cent vingt pieds d'eau. Dans un autre Tremblement de terre, encore plus affreux, arrivé en Canada en 1665, un espace de cent lieues de rochers s'applanit, jusqu'à n'offrir aux yeux qu'une vaste plaine. Cette contrée est située entre la Mer du Nord, & celle qu'on appelle Pacifique: elle est de plus entre-coupée d'une multitude de lacs & de ruisseaux. Si ces bouleversemens arrivent sous la mer, on verra, dit M. Thomas, des *Isles* nouvelles sortir du fond de l'Océan, & d'autres disparoître. Lorsque la mer, en ces lieux, est trop profonde, l'éruption, causée par l'élasticité de l'air, souleve les eaux, & forme, dans le tems le plus serein, une de ces trombes ou dragons si redoutables aux Passagers. Quelquefois la secousse s'est fait sentir au travers des eaux de la mer, de maniere à faire croire au Navigateur, qu'il avoit touché sur un roc, quoiqu'il y eût, sous son vaisseau, plus de deux cents brasses d'eau.

On prétend que l'altération de l'air extérieur est une suite des éruptions des vapeurs & exhalaisons souterraines : on ajoute que les météores ignés qui paroissent la nuit, les globles de feu si effrayans, les ouragans, les tempêtes, les pluies fréquentes & les inondations en dépendent aussi : on veut encore que, dans de pareilles circonstances, les gelées soient médiocres ; aussi y en a-t il eu très peu l'hiver de 1755 & 1756 dans toute l'Europe. Les variations extraordinaires du barometre, qui ont été remarquées dans ce tems-là, ne doivent pas surprendre. Ne pourroit-on pas aussi attribuer le dérangement de la déclinaison de l'aiguille aimantée, qu'on remarque de tems-en-tems, à ces especes de commotions souterraines, qui sont principalement occasionnées dans les lieux où il se trouve des corps susceptibles du magnétisme.

Il sera moins difficile de comprendre comment les secousses d'un tremblement de terre ont pu se faire sentir en même tems dans une grande étendue de pays, lorsqu'on saura que dans les environs des endroits où s'exécutent ces sortes de catastrophes les terreins sont intérieurement remplis de galeries semblables à des sillons ou à des canaux de fontaines, qui se divisent & se diri-

gent vers différens points. La plupart de ces cavités souterraines, qui se communiquent respectivement en se réunissant ou partant d'un centre commun, peuvent se ressentir en entier en un instant, à des distances très éloignées, de la commotion centrale : c'est en effet ce qui est arrivé le premier de Novembre 1755, les secousses du tremblement de terre s'étant fait sentir le même jour aux côtes occidentales d'Afrique, sur-tout à Maroc, aux Contrées maritimes d'Espagne & de Portugal, & dans le Golfe de la Bothnie, jusqu'aux extrémités de la Finlande. Il est encore essentiel de remarquer que toute cette étendue de pays, qui s'en est ressentie, est baignée des eaux de la mer, & que les tremblemens semblent suivre une certaine bande décrite par les chaînes des montagnes.

L'explication qu'un Physicien de nos jours a voulu donner des secousses du désastre de Lisbonne, en l'attribuant à la continuité des chaînes de montagnes qui se distribuent en plusieurs ramifications collaterales, à-peu-près comme un tronc d'arbre, est assez heureuse. Il fait remarquer que tous les lieux où les secousses ont été ressenties le plus vivement, sont situés à l'extrémité de quelques uns des rameaux d'une longue chaîne de montagnes, dont Lisbonne est comme le centre. On a prétendu inferer de-là que l'ébranlement du corps des montagnes, dans une de ses parties principales, a du se communiquer jusqu'à l'extrêmité de ses branches, quoique le milieu ne s'en soit ressenti que très peu, de la même façon qu'un coup frappé sur l'extrêmité d'une longue poutre est très sensible à l'autre bout, & même à l'extrêmité des branches, si c'est un arbre; ou comme le mouvement d'une boule poussée contre une file d'autres boules se communique à la derniere de la file, sans paroître ébranler celles du milieu. Mais cette maniere d'expliquer l'étendue des secousses & la simultanéité de commotion, suppose, dit M. Thomas, que le corps des montagnes est dans toute son étendue de même nature, & sans aucune interruption; car s'il s'y trouvoit des intervalles moins solides, des sables, des argilles, l'impression du mouvement, pour ne pas dire la continuité, en seroit affoiblie ou interrompue.

Plusieurs Modernes ont prétendu déduire les causes des tremblemens de terre des phénomenes de l'électricité : mais en examinant certaines circonstances de l'électricité, on sera porté à croire qu'il n'y a aucune analogie. Par exemple, l'expérience fait voir que l'humidité empêche l'effet de l'électricité ; au lieu que les tremblemens de terre se font sentir principalement le long des eaux & dans des tems humides. De plus, suivant des expériences réitérées par M. l'Abbé Nollet, les effets de l'électricité sont d'autant plus considérables que l'air est plus raréfié, comme on l'éprouve dans la machine pneumatique ; par conséquent dans l'intérieur de la terre, où l'air est très condensé, l'électricité ne peut pas causer des effets considérables.

Puisqu'il est avantageux d'étudier la Nature jusques dans ses écarts les plus terribles, il seroit à desirer qu'on pût prévoir les tremblemens de terre, afin de les prévenir, & de se soustraire au péril ; mais malheureusement ils ne sont pas sujets à des révolutions fixes, & il n'y a point de présages assurés de leur proximité : l'Histoire fait cependant mention de deux Philosophes (Anaximandre & Pherecide) qui avoient l'art de prédire les tremblemens de terre : on assure que ceux de Tauris, en Perse, ont été prédits. L'Astrologie judiciaire, qui a eu en tout tems des partisans, a entrepris au Pérou de les prédire, aussi-bien que les incendies. M. Bouguer dit que le goût pour ces sciences vaines s'est conservé dans tous les pays où les vraies sciences n'ont fait que peu de progrès.

Les habitans des Côtes maritimes, où il se trouve des Volcans, s'estimeroient heureux s'ils pouvoient trouver un moyen pour garantir leurs demeures contre les ravages des tremblemens de terre. Ni la variation de l'atmosphere, ni l'inquiétude des animaux, ni la saveur des eaux ne sont des indices constans de ces désastres. Il y a long-tems qu'on a essayé de creuser des puits fréquens & très profonds pour donner passage aux exhalaisons souterraines. Pline les approuve, & en conseille l'usage. Il n'y a point de doute que des puits fréquens & creusés très profondément ne pussent modérer les secousses des tremblemens de terre, parceque ces ouvertures facili-

teroient la sortie, & par conséquent diminueroient la violence de l'air dilaté, & des vapeurs qui causent les secousses. On a même observé dans l'Isle de S. Christophe, pays sujet aux tremblemens de terre, que lorsqu'il se fait un nouveau Volcan, les tremblemens de terre finissent, & ne se font sentir que dans les éruptions violentes du Volcan. Mais d'un autre côté ce remede ne pourroit-il pas devenir pis que le mal, en présentant plus de reservoirs à l'eau ? De plus, n'a-t-on pas des exemples sans nombre, qu'au Japon, en Islande, au Perou, où il se trouve plusieurs Volcans, ces mêmes endroits sont encore très sujets aux tremblemens de terre. Il n'y a point de semaine, dit M. Bouguer, pendant laquelle on n'en ressente au Perou quelque légere secousse. Quoi qu'il en soit, si ces cavernes ou puits ne peuvent pas toujours arrêter ou diminuer les secousses causées par les inflammations ou explosions souterraines, c'est parcequ'il n'est pas possible de creuser aussi profondement qu'est la veine correspondante au principal foyer; c'est encore parcequ'il pourroit ne pas se trouver de conduite ou de crevasse conductrice au lieu où l'on fouilleroit.

M. Thomas propose un moyen plus efficace pour rendre ces redoutables accidens moins funestes. Ce seroit de construire, dans les pays qui y sont les plus exposés, les maisons à la maniere des Japonnois. Ces Insulaires, chez lesquels les tremblemens de terre sont ordinaires, s'en allarment aussi peu, dit Kæmpfer, qu'on fait en Europe des éclairs & des tonnerres. Il y a, dit-il encore, une loi dans toute l'étendue de l'Empire, qui défend de bâtir des maisons élevées, & on les construit dans tout le pays avec des matériaux légers & de bois: ils mettent une grosse poutre bien pesante sous le comble de la maison, pour peser sur les murs & les assurer en cas de secousses. On lit dans le *Journal de Verdun*, *d'Août* 1747, qu'on a rebâti à Lima une nouvelle Ville dont les maisons sont encore plus basses qu'elles n'étoient auparavant. On auroit donc dû suivre cet exemple à Lisbonne. Mais peut-on esperer de se mettre absolument à l'abri de ce fléau terrible, dont la terre renferme la matiere dans son sein, peut-être dans toute son étendue, & à des profondeurs trop considérables, pour être

accessible ? Telle est la sage réflexion du Citoyen, cité ci-dessus, dont le *Mémoire sur la cause des tremblemens de terre* a remporté l'*accessit* au Jugement de l'Académie de Rouen, & dont nous avons tiré une bonne partie du présent article.

TREMBLEUR, nom que des Ornithologistes donnent à une espece de Canard sauvage, qui est le Gray des Anglois. *Voyez* CANARD.

TRENTANEL, est la même plante que la Malherbe, ou Thymelée, ou Garou. *Voyez* BOIS-GENTIL.

TRETTE-TRETTE, animal de l'Isle de Madagascar, qui est de la grandeur d'un Veau de deux ans. L'Auteur du *Dictionnaire des Animaux* dit que ce Quadrupede a la tête ronde, & la face ressemblante à celle de l'homme : les pieds de devant & de derriere sont semblables à ceux du Singe : il a le poil frisé, la queue courte, & les oreilles comme celles d'un homme. Flacourt assure qu'il ressemble à un autre Quadrupede nommé *Tavacht*, lequel est décrit par Amboise Paré. Au reste le Trette-Trette est un animal fort solitaire que les Insulaires évitent avec autant de précaution que cet animal a soin de les fuir lui-même.

TRIBULE AQUATIQUE, *Tribulus aquaticus*. Cette plante, que l'on nomme aussi *Macre* ou *Macle*, *Cornuelle*, *Cornicle*, *Chataigne d'eau*, *Saligot* & *Truffe d'eau*, croît dans les rivieres, sur-tout dans les lacs, dans les étangs, dans les fossés des Villes, & dans les endroits où il y a des eaux croupissantes, où dont le sol est limoneux. Sa racine est très longue, garnie par intervalles d'un grand nombre de fibres, en partie flotantes dans l'eau, & en partie attachées au limon ou vers le fond de l'eau : en grossissant elle pousse vers la superficie de l'eau plusieurs feuilles larges, presque semblables à celles du Peuplier ou de l'Orme, mais plus courtes, ayant en quelque sorte, dit Lémery, la forme rhomboïde, relevées de plusieurs nervures, crenelées en leur circonférence, attachées à des queues longues & grosses. Ses fleurs sont petites, composées chacune de quatre petales blanches, avec autant d'étamines. A ces fleurs succedent des fruits semblables à de petites chataignes, mais armés chacun de quatre grosses pointes ou épines du-

res, de couleur grise, couverts d'une membrane qui s'en sépare, lesquels ensuite deviennent noirs presque comme du jay, lisses & polis, & renferment dans une seule loge une maniere de noyau, ou d'amande formée en cœur, dure, blanche, revêtue d'une membrane, & très bonne à manger, d'un goût approchant de celui de la chataigne.

On prétend que c'est la *Macre* qui a donné la naissance & le nom à ces machines de fer pointues en tous sens, qu'on appelle *Chaussetrapes*, & qu'on répand en tems de guerre sur la route de l'ennemi pour l'arrêter dans sa fuite.

Le fruit du Tribule aquatique est astringent, rafraichissant, résolutif, & propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies. On assure que les Thraces & ceux qui habitent les bords du Nil, font avec l'amande de ce fruit un pain d'un goût assez agréable : les feuilles servent à engraisser leurs Chevaux. En France, dans le Maine & dans l'Anjou, quelques-uns font cuire le fruit entier sous la cendre ou dans l'eau bouillante; mais la saveur en est plus fade que celle des chataignes : on en fait aussi du pain & une espece de bouillie dans le Limousin. On prend pour cela de ces amandes à moitié cuites dans l'eau, & dépouillées de leur écorce : on les pile dans des mortiers de bois; & sans y ajouter ni lait ni eau, on en prépare un mets dont les enfans sont fort friands : il y en a même qui les mangent crues comme des noisettes.

On se sert extérieurement de cette plante pilée, en cataplasme dans les inflammations. Sa décoction avec le miel en gargarisme est très propre pour les gencives ulcérées, & son suc est estimé propre pour les opthalmies.

TRIBULE TERRESTRE, *Tribulus terrestris*. On nomme aussi cette plante *Herse*, *Croix de Chevalier* & *Saligot terrestre*. Elle croît abondamment dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Espagne. Sa racine est longue, simple, blanche & fibreuse : elle pousse plusieurs petites tiges longues d'environ un demi pied, couchées par terre, rondes, noueuses, velues, rougeâtres & rameuses : ses feuilles naissent rangées par paires le long d'une côte simple, semblables à celles du pois-chiche ou de la lentille : elles

sont velues. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; composées chacune de cinq petales jaunes, disposées en rose, avec dix petites étamines dans le milieu. A ces fleurs succedent des fruits durs, armés de plusieurs pointes, ou épines longues & aiguës, ressemblant en quelque sorte à une croix de Chevalier de Malte, composés chacun de cinq cellules qui renferment des semences oblongues.

Cette plante sort de terre sur la fin de Mai; elle fleurit & graine en Juillet & Août : elle sert de nourriture aux Anes. Le fruit de ce Tribule est déterſif, apéritif & astringent : on croit aussi que sa décoction étant répandue dans une chambre, en chasse les puces.

TRICOLOR ou JALOUSIE, plante de parterre, de couleur verte, rouge & jaune; c'est l'*Amarante de trois couleurs*. Voyez *ce mot*.

TRICOTÉE ou CORBEILLE, espece de Came dont les stries coupées sur les deux sens forment un ouvrage reticulé fort singulier. *Voyez* CAME.

TRIMERES. M. de Réaumur donne ce nom à des Mouches à deux ailes, qui ne vivent que trois jours. *Voyez* MOUCHES.

TRIOLET : *voyez* TREFLE.

TRIPOLI, *Alana*, est une pierre légere, d'une couleur qui le plus souvent tire un peu sur le rouge. Sa grande légereté a fait croire que c'étoit une pierre calcinée par des feux souterrains. M. Garidel, dans un Mémoire imprimé dans le troisieme tome des Mémoires présentés à l'Académie, dit qu'il croit que le tripoli est du bois fossile qui a souffert dans l'intérieur de la terre une altération propre à le rendre tel Il a été confirmé dans cette opinion par l'inspection des lieux où on le tire à Poligny en Bretagne près de Pompéan à quatre lieues de Rennes. Les trous dont on le retire, n'ont que trente pieds de profondeur. Ces puits présentent de tous côtés de grands troncs d'arbres, dont l'organisation végétale est encore conservée de maniere qu'on n'a aucune peine à la reconnoître. M. Garidel a aussi envoyé à M. Bernard de Jussieu des échantillons de ce bois fossile en divers états: on remarque dans ces morceaux la gradation des changemens que ce bois souffre dans l'altération qui le con-

vertir en tripoli. Dans les uns on voit clairement l'écorce du bois : ces morceaux brulés donnent des cendres semblables à un produit végétal. Dans les anciens puits on trouve ce bois dans un état de vraie pétrification,

Quoi qu'il en soit, M. Guettard ne pense point que l'on puisse dire que le tripoli soit toujours une matiere produite par des arbres devenus fossiles. Il apporte pour preuve dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1755, l'examen que l'on a fait d'une carriere de tripoli, environ à sept lieues de la ville de Menat en Auvergne. Cet examen ne présente point la moindre idée de bois fossile. Ces carrieres occupent les deux bords d'un ruisseau. On y trouve trois especes de tripoli ; savoir, du rouge, du noir, & du gris ; ils sont disposés par bancs inclinés de l'Orient à l'Occident, le tout est surmonté d'environ douze pieds de terre.

La pierre de tripoli ressemble aux craies par les molécules dures, fines & aisées à séparer, dont elle est composée ; mais elle en differe en ce qu'elle n'est point dissoluble dans les acides. L'analogie est plus grande entre le tripoli & les schites ; il a de commun avec ces dernieres l'inclinaison des bancs, la facilité de se séparer quelquefois par feuillets, & la finesse des parties. Les tripolis noirs & bruns ne s'attachent pas plus à la langue, que les schites de même couleur, tandis que les tripolis & les schites rougeâtres, ou de couleur isabelle, s'y attachent en empâtant. Malgré ces ressemblances, M. Guettard croit devoir les placer entre les glaises & les schites, & en faire une classe intermédiaire : comme les glaises, ils sont indissolubles par les acides ; comme elles, ils se durcissent au feu ; comme elles, ils ont quelque douceur au toucher ; en un mot ils paroissent en avoir les principaux caracteres, du moins leur ressemblent-ils beaucoup plus qu'aux pierres calcaires.

Nous avons descendu dans les tripolieres de Menat & de Poligny, & nous avons remarqué qu'au premier coup d'œil, cette sorte de terre dure prise à Menat, ressemble à des especes de schites, & celle de Poligny à des parties d'arbres décomposées ; mais dans l'une & l'autre configuration, les Tripolis ne sont que des glaises, plus ou moins arides, & souvent ochracées, chariées par

des eaux qui ont déposé cette substance, laquelle en se précipitant a formé alternativement des couches, ou s'est moulée dans les creux souterrains. Le tripoli est employé par les Lapidaires, Orfevres, Chaudronniers, Miroitiers, pour polir & blanchir leurs ouvrages.

TRIQUE-MADAME. *Voyez* JOUBARBE.

TRITON, *Tritonus*, est un très bel oiseau de la Nouvelle Espagne, remarquable par la diversité de son plumage & par la beauté de son chant qu'il fait varier, dit Nieremberg, de trois différentes façons, de maniere que quand on l'entend former ces trois différens tons, il semble qu'ils sortent de trois gosiers, plutôt que d'un seul. *Voyez* NIEREMB. *Hist. Nat. Exot. L. X. c.* 34.

TRITONS, Monstres marins, dont les Voyageurs, les Peintres, & les Poètes ont dit des choses merveilleuses. Les Tritons de mer ne sont autre chose que des Hommes marins qu'on trouve dans la mer du Bresil; les Sauvages les appellent *Ypapapta*. *Voyez* HOMME MARIN.

TROCHE, *Trochus*, coquillage univalve, contourné à plusieurs spirales, de forme conique ou en pain de sucre, avec une base applatie, & une bouche oblongue & comprimée : il y en a d'unies & de hérissées : ce coquillage est aussi connu sous les noms de *Trompe*, de *Sabot*, & de *Toupie* : voyez *au mot* SABOT.

TROCHITES ou TROQUES, on donne ce nom à des articulations en forme de petites roues ou d'étoiles isolées, souvent percées au centre, & gravées sur la surface : on prétend que ces corps que l'on trouve si souvent dans la terre, sont les articulations de vers de mer rameux, qu'on nomme *Tête de Méduse*, ou *Etoile de mer arbreuse*. Rumphius, ou plutôt Halma a compté dans un animal de cette espece 81840 articles ou portions de membres très distinctes. Nous avons parlé de ce Zoophyte au mot PALMIER MARIN, où nous avons donné aussi l'histoire de l'ENCRINITE, de l'ENTROQUE, &c.

TROÊNE, *Ligustrum*, grand arbrisseau qui est fort joli au commencement de Juin, lorsque toutes ses fleurs sont épanouies; sa racine est étendue obliquement de côté

& d'autre ; ses fleurs viennent au sommet des rameaux ramassées en grappe comme celles du lilas ; elles sont blanches, d'une odeur suave, d'une seule piece en entonnoir. Il leur succede des baies molles, presque sphériques, de la grosseur du genievre. Cette plante est très commune dans les bois & les haies ; elle est fort employée par les Jardiniers pour représenter différentes figures à cause de ses tiges rameuses très pliantes, & de ses feuilles qui sont d'un beau verd ; l'écorce des tiges est cendrée, & le bois intérieur est blanchâtre : on peut greffer sur cette espece les Troênes à feuilles panachées. Comme les Troênes ne sont pas délicats, on peut en mettre dans les remises, car les oiseaux se nourrissent de leurs fruits. Les branches de Troênes les plus flexibles, sont aussi employées à faire des liens & de petits ouvrages de vannerie.

La décoction des feuilles ou des fleurs de Troêne est recommandée pour les maux de gorge, pour les ulceres de la bouche, & pour raffermir les gencives dans les affections scorbutiques.

Nous avons parlé du Troêne d'Egypte au mot ALCANA.

TROMPE, nom que l'on donne à un organe qui se trouve au bout du nez de quelques animaux, & dont la construction, la forme & l'usage sont souvent très différentes. *Voyez* l'article TROMPE aux mots ELÉPHANT & INSECTES. On donne aussi le nom de trompe à la *Toupie* & au *Sabot* : voyez *ces mots.*

TROMPETTES, nom que l'on donne à des oiseaux qui ont un chant que l'on prétend rendre quelques sons approchans de celui de la trompette.

Le P. Labat dit que ces oiseaux sont tous noirs, de la grosseur & presque de la figure d'un Coq d'Inde. Ce qu'ils ont de particulier, c'est un bec double, ou plutôt deux becs l'un sur l'autre, dont celui de dessus pourroit être regardé comme un nez creux, qui vraisemblablement contribue beaucoup au son de trompette que cet oiseau fait entendre. Cet oiseau qu'on nomme aussi *Monoceros*, a trois doigts devant & un derriere : il est fort commun sur la riviere des Amazones.

Cet oiseau est fort familier, & n'a rien de particulier,

que son espece de chant; c'est mal-à-propos, dit M. de la Condamine, qu'on a pris ce son pour un chant ou pour un ramage. Il paroît qu'il se forme dans un organe différent, & précisément opposé à celui de la gorge.

TROMPETTE, grand poisson anguille des Indes Orientales. Ruisch dit, que quand la nuit est arrivée & que la mer est calme, ce poisson forme un grand bruit qu'on peut entendre jusqu'à un demi mille du lieu où il nage; c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Poisson Trompette*. Sa couleur est jaune, variée de lignes blanches, il a des aiguillons sur le dos, mais point de nageoires, si ce n'est proche de la queue où il se trouve deux larges nageoires presque quarrées; il a un bec long & osseux, & quand ce poisson veut siffler, il n'en ferme pas l'extrémité, mais l'avançant sur l'eau, il attire l'air, ce qui lui fait former des sons & des sifflemens.

TROMPETTE DE-MER, Coquillage univalve fait en cornet, long, tors, sur-tout vers le sommet ou petit bout : c'est le vrai Buccin des Anciens : *voy*. Buccin. On perce le petit bout de cette coquille, & on s'en sert comme d'un cor pour se faire entendre de loin.

TRONCHOU. Poisson de mer, bleu, plus large que le Derbio, mais plus court, plat & sans écailles; son dos est bleu & son ventre blanc : il a deux traits qui vont de la tête à la queue, celui de dessus est tortu, & celui de dessous droit. Les parties intérieures de ce poisson sont semblables à celles du Derbio, espece de Glaucus. Sa chair est molle & de fort bon goût : on pêche le Tronchou dans la Méditerrannée.

TRUEN, espece d'oiseau aquatique de l'Isle de Feroë; il est nommé *Truen*, qui signifie *Voleur*, parcequ'il dérobe aux autres oiseaux leur nourriture : il leur donne la chasse, & les poursuit à coups de bec, jusqu'à ce qu'ils laissent échapper leur proie; alors il fond dessus avec rapidité, & l'attrape même dans l'air. C'est ainsi qu'il trouve le moyen de se nourrir, ne pouvant pas lui-même plonger pour attraper les poissons au fond de l'eau.

TRUFFE : *voyez* au mot *Champignon*. On donne le nom de Truffe d'eau au *Tribule aquatique* : *voyez ce mot*.

TRUFFE ROUGE est la Pomme de terre ou l'arti-

chaud des Indes, ou la Batatte commune des Jardins : *voyez* BATATTE.

TRUIE ou TRUYE est la femelle du Verrat ou pourceau mâle : *voyez* à l'article SANGLIER.

TRUITE, *Trutta*, poisson de riviere à nageoires molles, & du genre des Saumons : il y a les Truites simplement dites ou de riviere, & les Truites saumonées, soit de lac soit d'étang

La Truite, dit Willughby, est plutôt longue que large, & semblable au Saumon : elle a la tête courte, arrondie, le museau mousse, le corps épais, terminé par une queue large, l'ouverture de la bouche ample, & les mâchoires garnies d'une simple rangée de dents sur leurs bords : le palais est garni aussi de trois rangées longitudinales & paralleles de petites dents ; la langue est armée ordinairement de dix ou six dents recourbées ; les yeux sont un peu grands, l'iris jaune argenté, les narines doubles ; le corps est couvert de petites écailles & d'une peau qui se ride, & qui se détache aisément de la chair ; le dos est brun, mais quand le poisson est grand, il est semé de taches noires fréquentes, même sur la tête : les côtés sont aussi tachetés de rouge comme du vermillon, mais jaunâtres au dessus des lignes latérales qui s'étendent depuis les ouies jusqu'au dessus de la queue : il a deux nageoires au dos, dont l'antérieure est composée de douze à treize rayons, & marquetée de beaucoup de taches noires ; la nageoire postérieure est petite, grasse, sans rayons, & rouge par le bord ; la queue est plus large que celle du Saumon, & taillée en segmens de cercles à lisieres rouges ; les nageoires du ventre sont à rayons & de couleur jaunâtre ou rougeâtre.

La Truite, dit Artedi, a soixante vertebres en tout, & environ trente côtes de chaque côté : ce poisson ressemble beaucoup au Saumon à l'extérieur, & même dans l'intérieur ; ils ont l'un & l'autre la chair rougeâtre, de petites écailles, le corps marqueté, le bec recourbé, de l'agilité pour sauter & remonter contre le fil de l'eau, la bonté & l'excellence du goût.

M. Linnæus dit que la Truite ordinaire atteint rarement un pied de longueur, au lieu que la Truite saumonée est communément longue de deux pieds ; la chair en

eſt plus blanche ou plus pâle en hiver qu'en été : les Truites noires ſont rares, les jaunes le ſont encore plus. Au reſte, il ſemble que cette ſorte de poiſſon differe en couleur, en grandeur, &c. ſelon le lieu qu'il habite. On voit des Truites qui ſe plaiſent à ſe laiſſer gratter & chatouiller le ventre ; alors il n'eſt pas difficile au pêcheur de les ſaiſir par les ouies. Ce poiſſon ſe nourrit de certaines mouches de riviere, d'éphemeres, de vers & d'autres inſectes aquatiques : on dit même qu'il attaque de petites Perches & d'autres petits poiſſons, mais principalement les Loches, les Goujons & les Vairons, & les pourſuit ſouvent avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau juſqu'à la ſurface, qu'il ſe jette quelquefois dans de petits bateaux qu'il rencontre à ſon paſſage. Les Truites ſont ſi avides de mouches, qu'elles ſe laiſſent amorcer par des mouches artificielles. Elles jettent leurs œufs au mois de Décembre, dans des foſſes qu'elles ſe creuſent dans les lits de torrens pleins de gravier, ou pierreux : contre l'ordinaire des autres poiſſons elles ne ſont pas ſi eſtimées, quand elles ſont pleines & prêtes à frayer ; c'eſt ſur-tout dans les mois de Juillet & d'Août qu'elles s'engraiſſent, & qu'elles ſont plus exquiſes. La pêche de ce poiſſon eſt plus facile & plus abondante au lever du ſoleil, & par un tems couvert, qu'en plein jour, quand il fait beau tems.

La Truite eſt fort craintive ; le bruit du tonnerre l'épouvante tellement qu'elle demeure comme immobile : cependant elle naît & vit volontiers dans de petites rivieres pierreuſes, & qui coulent rapidement, ou tombent par caſcades entre des montagnes eſcarpées. Il s'en trouve d'aſſez grandes & de très belles dans de petits ruiſſeaux qui ſe précipitent du haut des rochers.

Jean de Muralto penſe que la grande Truite ou Truite de marais eſt la Truite ſaumonée ; elle eſt commune, dit-il, dans le pays de Zurich. En général, la chair de la Truite fournit un bon ſuc, & ſe digere aiſément ; elle convient même aux convaleſcens ; mais il faut la manger preſque au ſortir de l'eau ; car comme elle a la chair tendre, graſſe & délicate, elle ſe gâte & ſe corrompt très promptement. En pluſieurs pays on ſale ce poiſſon, comme le Hareng, pour pouvoir le tranſporter ; mais il

n'eſt pas, à beaucoup près, ſi bon alors, ni ſi ſain que quand il eſt mangé frais. La Truite, qui a la chair rougeâtre, & qui a été priſe dans une eau de riviere bien pure, eſt la meilleure.

Il y a une autre eſpece de Truite qui a une odeur de thym : nous en avons parlé au mot OMBRE ; c'eſt une eſpece de Saumon. *Voyez* OMBRE.

Les Naturaliſtes font encore mention de Truites étrangeres ; ſavoir, la Truite des Indes ou d'Amboine ; ſon corps eſt bleu & tacheté de noir ; ſes nageoires ſont violettes. La Truite de Larice ; ſa tête eſt violette, & ſon corps d'un jaune doré ; elle eſt d'un goût plus exquis que nos Truites. La Truite ſaumonée des Indiens a la tête rouſſe & le corps bleuâtre.

TSIOEI, nom que Seba donne à deux magnifiques oiſeaux : le premier eſt des Indes orientales ; on l'appelle autrement *Kakopit*, c'eſt-à-dire, *petit Roi des fleurs*, parceque ſon plumage varié de jaune doré, de blanc argenté, de verd & de pluſieurs autres couleurs, paroît réunir toutes les plus belles couleurs des fleurs : le milieu du corps & le bout des groſſes plumes des ailes ſont d'un jaune enfumé ; ſa tête eſt petite ; ſon bec eſt long, gros, crochu & blanchâtre ; ſes pieds & ſes ongles ſont noirs. Cet oiſeau ſe nourrit de jeunes chenilles qu'il tire des fleurs où elles naiſſent. Ceux qui apportent en Hollande ces oiſeaux, diſent qu'ils ſont originaires de Macanar & de Bati. (*Theſ.* 1, *Tab.* 63, *n.* 3.)

Le ſecond eſt un oiſeau d'Amboine. Valentin, dans ſon *Hiſtoire d'Amboine*, dit qu'on appelle d'ordinaire cet oiſeau d'un nom qui ſignifie en François, *Oiſeau au plumage de ſoie* : on le nomme auſſi le *petit Roi des fleurs*. La charmante variété des couleurs de ſa parure enchante la vûe ; ſes plumes ſont rouges ſur la poitrine, vertes ſur le ventre, de couleur aurore ſur le col, cendrées ſur le dos, griſes ſur la tête, nuancées de verd & de jaune ſur les ailes, leſquelles ſont dorées & vertes aux bords, tandis que le haut des ailes eſt d'un beau noir bordé de jaune : toutes ces couleurs enſemble jettent un grand éclat ; ſon bec eſt jaune, long & crochu ; ſes pieds ſont courts. Les Serpens ſont friands de ces ſortes d'oiſeaux,

qui pourroient bien n'être que des oiseaux de Paradis. Seba, (*Thes. II*, *Tab.* 62, *n.* 2.)

TUBERCULES : ce sont des proéminences qu'on observe sur différentes productions naturelles.

TUBEREUSE ou JACINTE DES INDES : *voyez* son article à la fin du mot JACINTE.

TUBIPORE ou TUBULITES ou TUBULAIRES, *Tubipora aut Tubularia*. On donne ce nom à des corps pierreux qui représentent une concrétion ou un amas de tubules, c'est-à-dire, de tuyaux prismatiques ou hexagones ou irréguliers, branchus, & qui, lorsqu'ils sont fossiles, sont réunis en une masse solide : c'est, à proprement parler, une espece de Coralloïde.

Les Tubulites different, selon M. Bertrand, des madrepores & des millepores par leurs tuyaux branchus, par leur bifurcation, & par l'irrégularité de leurs jointures, quoiqu'ils aient aussi souvent des pores ou des étoiles, mais plus irrégulieres ou plus grossiérement faites : ils ressemblent, dit cet Auteur, aux corallines, en forme de buisson : cependant ils en different, en ce qu'ils sont composés de tubes creux, & les corallines de branches solides : sous ce rapport, les Tuyaux de mer ou Vermiculites & l'Orgue de mer sont des especes de Tubulaires.

TUE-CHIEN : *voyez* le mot APOCIN, & celui de COLCHIQUE.

Le Tue-Chien ou Colchique est, comme on peut le voir au mot Colchique, un poison très violent ; mais comme les plus grands poisons peuvent devenir de grands remedes, quand ils sont maniés comme il convient, celui-ci paroît être à présent dans ce cas. C'est à M. Stork Médecin à Vienne en Autriche, que nous sommes redevables d'avoir découvert les vertus médicinales du Colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnoissance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets du Colchique par des épreuves faites sur lui même, a découvert que la racine de cette plante à la dose d'une once dans une livre de vinaigre qu'on réduit ensuite en oximel, peut être prise intérieurement sans danger ; & que cet oximel est un des plus puissans diurétiques qu'on puisse employer. M. Stork a guéri avec ce remede, & comme

comme par miracle, plusieurs hydropisies qui paroissoient désespérées. La dose de l'oximel de Colchique est d'un gros, une ou plusieurs fois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La dissertation que M. Stork a publiée sur ce sujet, vient d'être traduite en François.

TUE-LOUP : *voyez* ACONIT.

TUF, *Tophus*, est une concrétion pierreuse, de la nature des Stalactites, poreuse, assez légere, peu compacte, formée par un assemblage de mollécules terreuses plus ou moins atténuées, & déposées par incrustation sur des corps qui, en se détruisant, y laissent souvent leur empreinte. C'est ainsi qu'on trouve avec le Tuf qui n'est pas éloigné de la superficie de la terre, des mousses & d'autres végétaux pétrifiés ou incrustés, même des coquilles terrestres.

Le Tuf se forme journellement ; il y en a de sablonneux, de marneux, de métallique, de différentes consistances, figures & couleurs : c'est, à proprement parler, une sorte de Stalactite : *voyez* ce mot. Les dépôts terreux figurés, les ostéocoles, les sédimens des eaux thermales sont, en ce sens, des especes de Tufs stalactites.

On trouve aussi beaucoup de Tuf ochreux dans les terres d'étang : il convient pour les engrais des terres ; mais le Tuf pierreux ou stalactite est fort contraire au plant, parceque les racines n'y peuvent pénétrer : aussi doit-on toujours éviter de planter sur le Tuf pierreux.

TULIPE. Les amateurs de coquilles donnent ce nom à une jolie coquille univalve, du genre des Rouleaux : elle est pointillée & mêlée de bleu. Ils l'appellent *Brunette*, lorsque ses marbrures sont brunes : *voyez* ROULEAU.

TULIPE, *Tulipa*. La Tulipe est, pour la beauté une des fleurs privilégées de la nature, mais aussi une des plus délicates.

Il y en a des especes à l'infini, qui different beaucoup les unes des autres, & qui, lorsqu'elles déploient toutes leurs beautés, effacent toutes les autres plantes d'un jardin.

Cette plante bulbeuse est, dit-on, appellée *Tulipe*, parcequ'elle ressemble au turban des Turcs, qui lui ont donné parmi eux le nom de *Tulipan* ou *Tulpens* : elle

est très commune en ces pays ; & sur-tout en Tartarie, où les Originaires la connoissent sous le nom de *Lale*.
La Tulipe a une tige ronde, moëlleuse, accompagnée de quelques feuilles assez longues, larges, épaisses & dures. On voit croître & s'épanouir en sa sommité une seule fleur qui a six feuilles un peu évasées, & qui a le ventre souvent plus large que l'ouverture. Cette ouverture est grande, enrichie des plus belles couleurs, jaunes, ou purpurines ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur succede un fruit d'une forme oblongue, relevé de trois coins, & rempli de graines fort applaties. La racine de la Tulipe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre composé de plusieurs tuniques emboîtées les unes dans les autres.
On voit chez les fleuristes une variété infinie de Tulipes : les noms qu'on leur donne, sont ordinairement relatifs à leur couleur, & à leur grandeur. On peut voir dans le Traité des Tulipes une très longue liste des différentes especes de ces fleurs. Dans le dernier siecle l'amour des Tulipes étoit une manie, une espece de fureur : on y vit quelquefois des familles ruinées par la passion pour cette fleur ; des carreaux de Tulipes se prisoient des quinze ou vingt mille francs.
Les Tulipes les plus renommées sont les *Baguettes* : ce sont celles qui fleurissent le plus haut ; on demande dans une belle Tulipe que le pannache (ce sont les traits jaunes ou blancs ou d'autre couleur qui sont souvent accompagnés d'un filet noir) tranche nettement sur le fond de la couleur de la Tulipe, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille, pour jetter un éclat plus vif. Ainsi une Tulipe parfaitement belle est celle dont la couleur & le pannache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs.
Les Tulipes les plus estimées des Fleuristes sont celles qu'ils appellent *Marquetrines*. Elles ont quatre ou cinq couleurs : le fond de ces fleurs doit être bleu céleste ; les étamines bleues, mais foncées ; la tige haute & droite ; les feuilles en dehors, & en cloche renversée.
Les Tulipes sont ou printannieres, ou tardives, ou médiocres ; les premieres fleurissent en Mars, & les tardives en Mai : on les distingue aussi en doubles &

ſimples. Les Tulipes de graine ſont celles qu'on ſeme pour avoir de belles couleurs fantaſques. Celles qui viennent d'un caïeu, ou d'une portion d'oignon qui ſe ſépare, deviennent panachées, & ſemblables à la fleur de l'oignon dont elles ont été ſéparées: par cette méthode on conſerve les eſpeces; & en ſemant on ſe procure des variétés.

Lorſqu'on veut avoir des Tulipes qui n'aient point encore été vues, il faut ſemer & tirer la graine d'une Tulipe, dont le fond de la couleur ſoit d'un cramoiſi tirant ſur le violet pourpré: on doit ſemer la graine en Septembre: la premiere année l'oignon de cette plante ne ſera pas plus gros qu'un grain de bled; mais lorſqu'elles ont paru deux fois hors de terre, on peut les ôter de la caiſſe, & les planter dans un carreau de terre naturelle, ſabloneuſe, bien criblée, & on les verra fleurir cinq ou ſix ans après qu'elles auront été ſemées. Si le planteur ne ſe décourage point par la longueur du tems que ces plantes reſtent en terre ſans fleurir, elles le dédommageront bien de ſon attente. Ainſi on doit en ſemer tous les ans, & on aura ſucceſſivement de nouvelles variétés, quand une fois la premiere pepiniere commencera à fleurir. C'eſt au moment que les planches ſont couvertes de ces jeunes fleurs qu'on peut admirer le jeu merveilleux de la nature; dans pluſieurs milliers de Tulipes on n'en trouvera pas une ſeule parfaitement ſemblable à une autre.

Quiconque, dit Bradlei, a cultivé de ces Tulipes venues de graines, & que l'on appelle *Nourricieres*, doit ſavoir qu'elles ſont unies; que leurs fleurs ſont toujours grandes & groſſes; que c'eſt d'elles que ſont ordinairement produites les fleurs les plus recherchées pour leur belle couleur panachée, & que de tems en tems il en ſort de beaux mélanges de couleurs variées. Les Jardiniers croient que cette altération des Tulipes eſt un effet du haſard; mais je penſe, dit Bradlei, que cette couleur unie vient d'une force de nature, puiſqu'on eſt ſûr que les diverſités de couleurs dans toutes les fleurs, ſont des marques de foibleſſe, ou d'un défaut de nourriture: voici deux obſervations qui éclairciſſent ce myſtere.

Il y a auprès de Bruxelles un homme fort connu, par

un petit espace de terrein dans lequel, par une vertu singuliere, à ce qu'on rapporte, ses Tulipes se changent en de belles fleurs diversifiées, de sorte qu'on y apporte des oignons de toutes parts en pension, pour y être élevés & placés ensuite parmi les plus belles collections de fleurs. Il est rare qu'en cet endroit, de cinq plantes il n'y en ait pas trois de panachées au bout d'un an. Pour expliquer ce changement il faut faire attention que le sol de ce terrein n'est autre chose que des gravats ordinaires pilés, & qu'il s'y trouve tout au plus une vingtieme partie de terre naturelle.

Il est bien clair qu'un terrein de cette nature doit appauvrir l'oignon, & conséquemment que les fleurs doivent, de façon ou d'autre, en être altérées. On observe aussi qu'à mesure que la fleur se panache, l'oignon diminue de grosseur, les feuilles se rétrécissent, la tige s'amoindrit, & ne produit presque plus de caïeux. L'expérience a appris que pour perpétuer les diversités de couleur des Tulipes, on doit les lever de terre tous les ans aussi-tôt qu'elles sont défleuries.

Voici une autre observation qui tend à prouver que la beauté des Tulipes n'est dûe vraisemblablement qu'à un défaut d'abondance de suc nourricier. J'ai vu dans un jardin, près de Londres, dit encore Bradlei, un carreau de Tulipes, à chaque coin duquel il y avoit une belle Tulipe bien panachée, sans qu'il se fût fait le moindre changement dans les autres : cela fut causé, je crois, par quatre ifs en piramydes qui étoient alors au quatre coins du carreau, & qui avoient épuisé autour d'eux la force naturelle du sol.

En Hollande, où se voient les plus belles collections de cette espece de fleurs, le terrein est naturellement sabloneux, & contient deux parties de sable de mer contre une de terre noire ordinaire. On voit dans cette espece de sol des baguettes de Tulipes fleurir à plus de trois pieds de hauteur. Les curieux du pays observent toujours deux choses en plantant leurs Tulipes; la premiere, de planter toutes les précoces ensemble dans un carreau; & quand ils plantent ses especes tardives, ils mettent les plus grandes dans le milieu du carreau, & deux rangées des plus courtes de chaque côté. Le mois

d'Octobre est la vraie saison de planter. On donne à ces plantes un peu d'abri, jusqu'à ce que les boutons de la fleur paroissent, & alors on les garantit de la rouille avec des paillassons ou de la toile cirée, soutenue sur des cerceaux : cette couverture sert aussi à mettre les fleurs quand elles sont épanouies, à l'abri de la pluie & de la grande ardeur du soleil, qui détruisent bientôt les fleurs : en les plantant on doit les arranger de maniere à nuancer & contraster les couleurs ; elles en brillent davantage par opposition. On doit lever les oignons de terre dès que les fleurs commencent à se fanner, & les conserver séchement jusqu'à la saison de les planter.

Les oignons & les caïeux de Tulipes sont sujets à plusieurs maladies : si on n'a pas soin de les couvrir pendant les mois rigoureux, les pluies froides qui les pénetrent leur occasionnent un mal qu'on appelle *tache de Mars* ; cette maladie contagieuse est une pourriture qui attaque la premiere feuille à fleur de terre. Dès qu'on s'en apperçoit il faut couper ce chancre jusqu'au vif, sans quoi on perdroit l'oignon. Quelquefois les oignons se dépouillent de leur peau, parcequ'ils n'ont pas été plantés assez profondement en terre. Les caracteres d'un bon oignon sont d'être dur, & d'avoir la peau rougeâtre.

Comme il y a plusieurs soins qui sont communs à toutes les belles fleurs, *voyez* les mots JACINTHE, ŒILLET, OREILLE D'OURS, RENONCULE.

TULIPIER ou ARBRE AUX TULIPES, *Tulipifera*. Le Tulipier est originaire de Virginie, mais il peut s'élever très bien ici. C'est un des plus beaux arbres qu'on puisse cultiver : il vient d'une hauteur & d'une grosseur surprenante : ses feuilles sont aussi belles que celles du Platane d'Occident ; ses fleurs sont grandes & belles : il, il est très propre à former des massifs & de superbes avenues.

Cet arbre porte des fleurs assez semblables à celles des Tulipes, ce qui lui a fait donner le nom de *Tulipier* ; les petales des fleurs sont grands, un peu allongés, arrondis par le bout, & disposés en rose : aux fleurs succedent des capsules oblongues, étroites : toutes ces capsules réunies forment un fruit écailleux qui a quelque rapport aux cônes des Sapins ; ses feuilles sont grandes,

fermes, unies, échancrées, d'un beau verd : comme il semble qu'elles soient coupées par le bout, & perpendiculairement à la nervure du milieu, cela leur donne une forme très singuliere : elles sont soutenues par de longues queues assez fortes pour les maintenir sans qu'elles pendent.

Cet arbre se plaît particulierement dans les terreins humides : on peut l'élever de graines venues de la Louisiane ou du Canada, où l'on nomme cet arbre *Bois jaune* : il passe dans le pays pour être le meilleur pour faire des pirogues ou des canots d'une seule piece.

TUNA : espece de Figuier d'Inde qui croît au Mexique : *voyez* au mot OPUNTIA.

TUPINAMBIS : nom que Marc-grave donne à un oiseau du Bresil, qui se nourrit de poissons : il est fort approchant du Merops ou Guêpier : *voyez* ce dernier mot.

TUPINAMBIS : c'est aussi le nom d'une espece de lezard amphibie d'Amérique qui est nommé communément *Sauve-garde*, voyez *ce mot*. Ce Lezard Tupinambis est d'une grande beauté : il va souvent au bord de l'eau ; mais quand il entend, ou qu'il voit venir à lui un Crocodile, il jette alors un cri terrible, qui est occasionné par la crainte d'être dévoré par cet animal. Ce cri avertit les hommes qui se baignent dans le voisinage, & qui, s'ils ne prenoient la fuite, deviendroient bientôt la proie du Crocodile : de là est venu à ce genre de Lezard le nom de *Sauve-garde*.

TUR : *voyez* AUROCHS.

TURBINÉ ou TURBINÉE : nom consacré, par les Conchyliologues, pour les Coquillages univalves. Turbiné, signifie *contourné*. Presque tous les coquillages de cette classe sont turbinés, si ce n'est dans un sens, ce sera dans un autre ; si ce n'est en dehors, ce sera en dedans. En examinant un Cornet, une Unique, un Nautile & une Oreille de Mer, on trouvera des exemples suffisans pour apprécier & constater ces différences. Presque tous les Lépas sont exempts de ces comparaisons, n'étant point contournés ; sinon le *Concho-Lépas*, & l'espece de Tuyau appellé *Arrosoir*, qui ne paroît pas non plus turbiné. M. d'Argenville, dans sa *Zoomorphose*,

pag. 18, dit que les Turbinés suivent assez le contour & les irrégularités de leurs couvertures. On trouve beaucoup de *Turbinites*, c'est-à-dire de Turbinées fossiles.

TURBITH, *Turpethum*, est une racine communément séparée de sa moëlle, ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, compactes, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, blanchâtres en dedans, d'un goût un peu âcre, & qui cause des nausées. Elle naît d'une espece de Liseron de l'Inde, qui s'appelle *Turpethum repens, foliis Altheæ, vel Indicum*.

Cette racine, qui a plus d'un pouce d'épaisseur & qui est branchue, se plonge dans la terre environ quatre à cinq pieds, en serpentant beaucoup : elle est alors couverte d'une écorce épaisse & brune ; étant rompue, elle laisse échapper un suc laiteux, gluant, qui devient aussi-tôt qu'il se desséche, une résine d'un jaune pâle, d'un goût douceâtre d'abord, ensuite piquant & nauséabond. Du colet de cette racine, sortent des tiges sarmenteuses, branchues, garnies de quatre feuillets membraneux différemment entortillés, ligneuses en leur base, de la grosseur du doigt, roussâtres & verdâtres dans toute leur étendue, ayant six à huit aûnes de longueur, dont les unes sont couchées sur la terre, & d'autres rampent & s'entortillent, comme le Lierre, autour des arbres & des arbrisseaux voisins : ses feuilles sont assez semblables à celles de la Guimauve, molles, cotoneuses, blanchâtres, anguleuses, crenelées sur leur bord & un peu pointues. De l'aisselle des feuilles, qui se trouvent près de l'extrémité des rameaux, sortent des pédicules qui portent trois ou quatre têtes oblongues & pointues ; chaque tête est un bouton de fleur, semblable à celle du Liseron, de couleur blanche & incarnate ; la fleur étant passée, l'embrion grossit, & devient une capsule à trois loges, séparées par des cloisons membraneuses, & remplies de graines noirâtres, de la grosseur d'un grain de poivre, arrondies sur le dos & anguleuses de l'autre côté.

Cette plante croît abondamment dans les lieux couverts, humides, sur le bord des fossés, derriere les buissons & dans les autres endroits champêtres, loin de la mer, dans l'Isle de Ceylan & de Malabar. Pour en faire usage

en Médecine, on recueille les grosses racines les plus laiteuses, c'est-à-dire les plus résineuses : on en prépare une grande quantité à Guzarate, à Surate & à Goa.

On emploie le Turbith comme purgatif, principalement dans la goutte, la paralysie & l'hydropisie. On le donne en substance depuis quinze grains jusqu'à un gros, & en infusion depuis un gros & demi jusqu'à trois gros. On prescrit rarement le Turbith seul, on l'associe à d'autres purgatifs ; & malgré cette précaution, il excite encore souvent des coliques & nuit à l'estomac.

On substitue quelquefois au vrai Turbith, les racines du *Laser étranger*, qui est une espece de *Tapsie* ou plutôt de *Libanotis* ; mais il faut rejetter ces racines, qui causent l'inflammation de l'estomac & de la gorge, & qui purgent avec beaucoup plus de violence que le Turbith.

TURBITH BATARD ou DE MONTAGNE : *voyez* TAPSIE.

TURBITH NOIR : *voyez* à l'article TITHYMALE.

TURCOT : *voyez* TORCOL.

TURBOT, *Rhombus*, poisson de mer à nageoires molles, large, plat, de figure rhomboïde ou en losange, fort connu dans les Poissonneries. Il y en a de plusieurs especes, qui different non seulement en grandeur, mais en ce que les uns portent des aiguillons ou des pointes piquantes vers la tête & vers la queue, & les autres n'en ont point : on nomme ceux-ci *Barbues*.

Le Turbot à piquans, se nomme en Normandie *Bertonneau*. Dans la même Province, on donne au petit Turbot, le nom de *Cailletot*. Ce poisson fréquente les rivages : son dos est brun, mais ses ailerons ou nageoires sont blanches : sa bouche est grande & sans dents : ses machoires sont âpres ; de celle d'en bas pendent deux barbillons : il a quatre ouies, deux de chaque côté : ses œufs sont rouges.

Le Turbot est aussi appellé *Faisan d'eau*, à cause de la délicatesse de sa chair. Ce poisson est vorace ; il se nourrit de Canceres & d'Ecrevisses, & il se tient souvent à l'embouchure des rivieres pour prendre les poissons qui y entrent. Il joue de ruse pour les attraper : il se couvre de sable & remue ses barbillons pour attirer à lui les petits

poissons, qui les prennent pour une proie, & qui sont aussi-tôt dévorés. On pêche de grands Turbots à l'embouchure du Rhône : l'Océan en donne de bien plus gros. Rondelet dit en avoir vu de cinq coudées de long, larges de quatre, & épais d'un pied. La chair du Turbot est blanche, ferme & succulente.

TURBOT ÉMAILLÉ, poisson de lac & de riviere de la Louisiane : il a deux pieds de long ou environ, sa figure est ronde, son nez est pointu & fait comme celui d'un Rat : il pese environ six livres, & est sans arrêtes. Sa chair passe celle du Cabéliau pour la bonté, aussi ce poisson est-il fort estimé.

Les Sauvages recherchent beaucoup ce poisson pour avoir ses écailles, dont ils arment leurs fleches. Il est couvert de distance en distance de douze rangées d'écailles de deux en deux. Ces écailles sont triangulaires, petites vers la tête & la queue, plus grandes au milieu du corps : elles sont prodigieusement dures. Entre ces rangées d'écailles, la peau est lisse. Ce poisson, au lieu d'arrête, a, au milieu du corps, un ligament qui prend de la tête à la queue, & qui est aussi délicat que sa chair.

TURNEPS. C'est une espece de Navet, dont la culture est très fameuse en Angleterre. Ce Navet a la figure d'un sphéroïde applati, ou d'un fromage de Hollande. Il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à vingt-deux & vingt-quatre pouces de tour, & du poids de cinq ou six livres. La Société d'Agriculture de Bretagne a cultivé des gros *Navets de Leon*, qui l'ont emporté sensiblement par le diametre & par le volume sur les *Turneps*. Les Navets de Leon ont la figure d'un cône ou d'un pain de sucre, & il est aisé de concevoir qu'à diametre égal, ceux-ci ont beaucoup plus de volume que les *Turneps*.

Leur culture est très peu dispendieuse, & d'autant plus intéressante que cette plante supplée au fourage pendant l'hiver, & que le bétail ne peut avoir de meilleure nourriture. D'ailleurs les Domestiques & les Journaliers en font une grande consommation, & c'est l'objet d'une épargne considérable sur les subsistances ordinaires. Un arpent de terre semé de ces Navets, est d'un beaucoup plus grand rapport qu'en Froment : d'ailleurs ses raci-

nes divisent & préparent la terre à recevoir le Bled, & on recueille dans le même espace, une beaucoup plus grande quantité de Froment, que dans une jachere ordinaire : *voyez* l'article Navet.

TURPELINE : *voyez* Tourmaline.

TURQUETTE : *voyez* Herniaire.

TURQUOISE, *Turchesia.* Selon M. de Réaumur, les Pierres appellées *Turquoises*, ne sont autre chose que des dents d'animaux marins ou terrestres, devenues fossiles & comme pétrifiées ; ce que l'on reconnoît, dit cet Académicien, par leur forme extérieure, par leur consistance, & par leur tissu intérieurement filamenteux & percé d'alvéoles ou d'ouvertures pour le passage des nerfs.

Toutes les diverses parties osseuses des animaux, peuvent également se changer en Turquoises ; il suffit pour cela, qu'elles soient ensevelies dans une terre où s'infiltre un fluide cuivreux qui les impregne & les pénetre, en un mot qui en augmente la dureté ; la pesanteur spécifique, & en change la couleur en un beau bleu. En effet, l'on voit à Paris, dans l'immense collection du Cabinet d'Histoire Naturelle du Roi, une main toute convertie en Turquoise.

L'Histoire porte que J. Cassianus de Pulto, avoit l'art de faire, avec l'Ivoire fossile, des Turquoises artificielles. Il paroit que Henckel a connu ce même secret de colorer en bleu des os endurcis par leur séjour dans la terre, sans cependant avoir pu leur donner la véritable dureté des Turquoises. On sait que Mrs Duhamel & Guettard ont trouvé aussi le moyen de colorer en rouge les os des animaux vivans, en leur faisant avaler soit de la gaude, soit de la garence, soit de l'orseille.

Dans le dernier siecle, on faisoit un commerce assez considérable de la Turquoise. Les Jouailliers sont aussi dans l'usage de distinguer cette pétrification en Turquoise Orientale & Turquoise Occidentale.

La premiere tire plus sur le bleu que sur le verd ; elle est dure, susceptible d'un assez beau poli & opaque : on l'appelle aussi *Turquoise de vieille Roche.* On l'apporte de Perse, & quelquefois de Turquie.

Celle qui est Occidentale, & que l'on nomme aussi

Turquoise de nouvelle Roche, est peu dure, & tire plus sur le verd que sur le bleu ; elle est remplie d'onglets ou taches laiteuses. On nous en apporte d'Espagne, d'Allemagne & du Bas Languedoc, où il s'en trouve beaucoup.

On n'est pas encore bien d'accord sur ce qui doit caractériser la beauté, la qualité & le prix des Turquoises. Les uns les veulent d'un beau bleu pers ou Turquin, les autres d'un verd de Saxe. M. Walérius dit qu'une belle Turquoise, de la grosseur d'une noisette, est estimée dans le commerce deux cens rixdalers, ce qui fait environ sept cens cinquante livres argent de France.

Lorsque la couleur des Turquoises s'affoiblit extérieurement, il suffit d'en user la surface, ou de la mettre quelques instans au bain de cendres ; par ce moyen on avive l'intensité de sa couleur, & ensuite on lui donne le poli par le moyen de la roue des Lapidaires.

Quant aux propriétés médicinales de cette pétrification, si vantées par divers Auteurs, c'est aux Maîtres de l'Art à apprécier les effets internes d'une substance osseuse, mélangée avec du cuivre.

TURTLE. On donne ce nom à des especes de Tortues de mer, de l'Isle de Tabago : elles sont plus grandes que les Tortues ordinaires. Il y en a une espece qu'on nomme *Turtle verd*, qui est regardée comme sacrée parmi les Américains. Ils l'appellent *Poisson de Dieu*, à cause de l'effet merveilleux que sa chair, disent-ils, produit dans le corps humain, lorsqu'on a avalé quelque breuvage empoisonné. Les Habitans de Guinée l'estiment aussi comme un remede infaillible contre la gonorrhée, & généralement contre tous les maux vénériens : sa chair a le goût tantôt du Veau & tantôt du Boeuf. Sa graisse est verte, & se mange comme de la moëlle : ses œufs étant salés & séchés au soleil, sont aussi bons à manger que la meilleure Boutarque. *Voyez* TORTUE.

TUSEDE, nom que l'on donne communément au Marbre noir ; *voyez au mot* MARBRE.

TUSSILAGE ou PAS-D'ANE, *Tussilago*, plante qui croît aux lieux humides & gras ; sa racine est longue,

menue, blanche, tendre & rampante ; elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ un pied, creuses en dedans, cotonnées, rougeâtres, revêtues de petites feuilles sans queue, longues, pointues, placées alternativement, lesquelles soutiennent chacune, en leur sommet, une fleur belle, ronde, radiée, jaune, ressemblante à celle du Pissenlit, avec cinq étamines capillaires. A la fleur succedent plusieurs semences oblongues, applaties, garnies chacune d'une aigrette. Cette fleur s'épanouit à l'entrée du printems ; elle dure peu. Après les fleurs, naissent les feuilles qui sont grandes, larges, anguleuses, presque rondes, vertes en dessus, blanchâtres & cotonneuses en dessous, d'un goût amer, gluant, à-peu-près comme l'Artichaud.

Si on cultive cette plante dans les jardins, en un lieu ombrageux & humide, tel qu'il convient à sa nature, elle s'y multiplie & y trace singulierement. On fait surtout usage de ses fleurs en Médecine, pour le rhume, pour adoucir les âcretés, déterger les ulceres de la poitrine, & faciliter l'expectoration : en un mot, les feuilles & les fleurs de Tussilage sont consacrées, pour ainsi dire, aux maladies du poumon. On fait fumer les feuilles aux Asthmatiques en guise de tabac. Dans les Pharmacies, on est dans l'usage de tenir un sirop, une conserve & une eau distillée de Tussilage.

TUTHIE FOSSILE : *voyez* ZINC & CADMIE.

TUYAUX CLOISONNÉS : *voyez* ORTHOCERATITES.

TUYAUX DE MER ou CANAUX, *Tubuli*, genre de coquillages ainsi nommés, parcequ'ils sont semblables, en quelque sorte, à un chalumeau. Il y en a de plusieurs especes, qui varient un peu pour la figure. M. d'Argenville fait de ce genre de coquillage la troisieme famille des *Univalves*.

Cet Auteur en donne cinq especes différentes. Dans la premiere, il met les Tuyaux de mer, appellés *Dentales rayés* & *Dentales polis*. Dans la seconde, les *droits* ; dans la troisieme, ceux qui sont semblables à une corne un peu courbée, ceux qui sont en forme de racines, les Tuyaux appellés *Dentales*, en forme d'une racine de,

bistorte ; ceux qui ont la forme de raie ; ceux qui sont faits comme des dents de chien, ou comme des dents d'éléphant ; ceux qui sont de couleur blanche ; & enfin ceux qui tirent sur le verd. Il compose la quatrieme espece du *Pinceau de mer* ou l'*Arrosoir*, venant de l'Isle d'Amboine ; & la cinquieme espece, des *Tuyaux de mer*, appellés *Antales*, dont les uns sont blancs, & les autres jaunes : les Antales les plus estimés viennent des Indes Orientales.

Tous les Tuyaux de mer dont nous parlons, vivent ordinairement solitaires & séparés, & non point en colonies comme les vermisseaux de mer, avec lesquels il ne faut pas les confondre, & dont on voit la description aux mots *Vers de mer* ou *vermisseaux de mer*.

L'arrosoir est, parmi les tuyaux, l'espece la plus distinguée : il est remarquable par sa forme toute droite, & par la singularité de sa tête, qui est percée en arrosoir. Des Auteurs l'appellent *Phallus*, c'est-à-dire un *Priape*.

On lui donne aussi le nom de *Pinceau de mer*, parceque sa tête est garnie d'une fraise, & d'un gland percé de petits trous, remplis d'une infinité de filets qui ressemblent assez aux poils d'un pinceau. Aussitôt que ce poisson est hors de l'eau tous ces filets tombent, & l'on voit alors un tuyau blanc, mince & creux, qui va en diminuant jusqu'à l'autre extrémité, formant quelques replis d'espace en espace.

Rien ne donne, dit Swammerdam, une idée plus nette de la structure des coquillages, que les Tuyaux de mer : ce sont des tubes simples qui font seulement quelques sinuosités & quelques tours de spirale vers leur sommet aigu, & quelquefois aussi vers leur milieu : en effet, ajoute-t-il, les coquilles ne different entre elles que par la maniere dont elles font leurs circonvolutions, & par quelques variétés extérieures dans leurs surfaces, comme les couleurs, les renflemens, les dépressions, les anfractuosités, les protubérances, les sinuosités, les expansions, joint à ce que la cavité du noyau se bouche quelquefois, & se remplit entierement, comme je l'ai vu moi-même, dit-il, dans des coquilles d'Escargot. On peut donc dire que les coquilles univalves, les plus va-

riées, se réduisent toutes à une même forme primitive; qui n'est autre qu'un tube conique, diversement contourné.

On voit quelquefois un nombre de ces tuyaux rassemblés fortuitement, & tellement entrelacés ensemble, que l'on n'y distingue aucun arrangement, & qu'on ne voit que leurs sommets, leurs contours, leur petite ouverture & leur bouche. A l'égard des Tuyaux d'orgues, nous en parlerons au mot VERS DE MER.



V A C

VACHE, *Vacca*, eſt la femelle du Taureau : *voyez* TAUREAU.

VACHE DE BARBARIE, par la deſcription que pluſieurs Voyageurs donnent de cet animal, il paroît que c'eſt une eſpece de *Buffle* : voyez *ce mot*. M. Perrault dans la deſcription anatomique qu'il a donnée de la Vache de Barbarie, *Mem. de l'Acad. des Sciences T. III, Part. II.* dit que ſon poil eſt roux, court, & auſſi gros à la pointe que vers la racine ; l'habitude du corps, les jambes, & l'encolure, font mieux reſſembler cet animal à un Cerf, qu'à une Vache. Ses cornes qui ſont longues d'un pied, groſſes ; recourbées en arriere, noires, torſes comme une vis, prennent naiſſance fort proche l'une de l'autre, parceque la tête eſt fort étroite en cet endroit là : tout au contraire des Vaches qui ont le front fort large. La queue eſt longue d'un pied & terminée par un bouquet de crins, longs de trois pouces ; ſes oreilles ſont ſemblables à celles de la Gazelle, garnies en quelques endroits d'un poil blanc en dedans, le reſte eſt pelé & ſemblable à un cuir noir & liſſe. Les yeux ſont hauts & ſi proches des cornes, que la tête paroît n'avoir preſque point de front. Les deux mammelons du pis ſont très menus & très courts ; les épaules ſont fort élevées, faiſant entre l'extrémité du col & le commencement du dos, une boſſe comme chez le Biſon.

VACHE MARINE ou BÊTE A LA GRANDE DENT, *Roſmarus*, cet animal qui eſt le Walros des Hollandois, & qui ſe trouve dans la mer du Groënland vers la Nouvelle Zemble, & près des petites Iſles vers le Golfe de S. Laurent, eſt un poiſſon cétacée & amphibie. Par la forme du corps, il eſt aſſez ſemblable au Phocas : cependant il eſt plus grand, il a plus de corps, & il eſt même plus peſant qu'un Bœuf. Ses quatre pieds à doigts palmés, ſont plus propres à nager qu'à marcher, ſurtout ceux de derriere : ſes doigts, garnis d'ongles courts, ſont couverts d'une peau épaiſſe de ſix lignes ; la peau

du corps a près d'un pouce d'épaisseur ; ses poils sont courts, bruns, & d'un jaune sale. Il a la tête très grosse, informe, plate en devant : sur le front sont deux trous pour rejetter l'eau ; la gueule ou museau est entouré de soies cartilagineuses ou filets très forts.

Les Auteurs disent que la machoire inférieure est garnie de trois dents & la supérieure de quatre, & qu'outre ces dents, il sort de sa machoire inférieure deux autres grandes dents. Mais dans les têtes de Vache marine que nous avons vues, & notamment dans celle que nous conservons dans notre cabinet, la machoire supérieure est garnie de huit dents, quatre de chaque côté ; la machoire inférieure qui est triangulaire en a autant ; mais c'est de l'extrémité de la machoire supérieure que sortent les deux grosses & longues dents faites en forme de croissant, & qui se dirigent vers la poitrine : nous avons trouvé qu'elles avoient plus de vingt pouces de longueur, & neuf pouces de circonférence près de leur origine, car elles se terminent un peu en pointe ; sorties de leur alvéole, elles ont près de deux pieds de longueur ; elles ne sont pas exactement rondes ni bien unies, mais un peu applaties & légerement cannelées ; elles nous ont paru plus dures que l'ivoire de l'Eléphant, & aussi blanches.

La Nature a pourvu la Vache marine de ces deux formidables défenses ou dents, non-seulement pour se défendre contre ses ennemis, mais encore pour tirer de gros corps de dessus les glaces, & les trainer vers le rivage. Cet animal ne peut pas subsister long-tems sous l'eau, ses besoins l'appellent souvent à terre. Ses pieds trop courts & placés de côté, ne lui permettent pas de faire de grands efforts pour pouvoir franchir les monceaux immenses de glaces ou de rochers que la nécessité l'oblige de passer ; c'est alors qu'il se sert bien de ces deux armes recourbées pour s'accrocher, soit dans la glace, soit dans la terre, & se trainer ensuite ; elles lui servent encore à piocher le limon de la mer où il trouve une espece de coquillage qui est enfoncé d'un pied & davantage, & dont il se nourrit. On ne peut gueres prendre qu'à terre ce robuste animal ; sa femelle ne fait que deux petits à chaque portée : sa voix est grosse & forte ; sa respiration

respiration qui se fait par les narines, est très-forte ; ce sont les Danois, & sur-tout les Lapons qui vont à la pêche de cet animal.

M. Anderson dit qu'un Capitaine ayant avec son équipage mangé des rognons de cet animal, ils s'étoient sentis généralement frappés d'étourdissemens considérables, qui ne se dissiperent que par le tems, & qui furent suivis de maux de têtes terribles.

A l'égard de la Vache marine du Cap de Bonne-Espérance, dont Kolbe donne une description si différente de la Vache marine du Groënland, c'est le *Behemoth* de Job, c'est-à-dire, l'*Hippopotame : voyez ce mot*.

M. Klein parle de la Vache marine sous le nom de *Rosmarus*, & il met cet animal dans la famille des *Anomalopedes ;* c'est l'*Odobenus* de M. Brisson, le *Phoca dentibus exertis* de M. Linnæus & l'*Hippopotamus falso dictus* de Ray.

VACHE MARINE DE LA CHINE. On voit à la Chine un poisson appellé *Vache*, qui vient fort souvent à terre, & qui attaque les Vaches domestiques. Dans le combat, cette Vache marine se sert de sa corne pour heurter son adversaire ; mais quand elle a demeuré un peu de tems hors de l'eau, elle est obligée de se retirer à la mer pour faire reprendre la premiere dureté à sa corne qui s'est amollie à l'air. *Dict. des Anim.*

VACHE DE QUIVIRA : cet animal des Indes Occidentales est de la grandeur & de la couleur de nos Taureaux ; mais il a des cornes petites, presque droites, fort aiguës, avec une bosse entre les épaules. Son poil est comme de la laine, plus long au devant du corps, qu'il n'est par derriere, crêpu sur le col & sur l'épine du dos. Il mue tous les ans, & le poil qui lui revient est d'un noir tacheté de blanc ; ses jambes sont courtes & fort velues ; le poil qui couvre le front entre les cornes, est aussi fort long, celui de dessus la gorge pend si bas, qu'on le prendroit pour une barbe de Bouc. Les mâles ont la queue longue & vêlue au bout ; de sorte qu'ils ont quelque chose de commun avec le Lion & le Chameau : ils frappent des cornes, & quand ils sont irrités, ils tuent même les Chevaux. Cet animal est difforme & d'un regard affreux & cruel ; sa chair est de fort bon goût.

les Sauvages se couvrent le corps de son cuir; ils en couvrent aussi leurs cabanes.

Il y a dans le Pérou des animaux ressemblans à de petites Vaches sans cornes; dont la peau est si dure, qu'elle sert de cuirasse. *Diction. des Anim.*

VACHES SAUVAGES DE GUINÉE. Elles se trouvent dans les bois & sur les montagnes de ce pays; leur couleur ordinaire est le brun: elles portent de petites cornes noires & pointues: elles multiplient si prodigieusement, que leur nombre seroit infini, si les Européens & les Negres ne leur faisoient sans cesse la guerre. *Hist. Gén. des Voyages*, *L. VII.*

VACOS, espece de fourmi de l'Isle de Ceylan, dont l'espece est très nombreuse, mais d'une grandeur médiocre. Elles ont le corps blanc & la tête rouge; elles dévorent tout ce qu'elles rencontrent; elles mangent les ameublemens, la paille qui couvre les maisons, tout en un mot, à l'exception du bois & de la pierre. On n'ose rien laisser dans une maison qui n'est point habitée. Elles montent le long des murailles, & se font avec de la terre une sorte de voute, qu'elles continuent dans toute l'étendue de leur chemin, à quelque hauteur qu'elles arrivent. Si cette arcade se rompt en quelque endroit, elles reviennent toutes sur leurs pas pour réparer leur édifice, & continuent leur marche après ce travail. Les habitans s'apperçoivent aisément de leur approche par l'apparition de ces petites voutes, & ils sont obligés de prendre des précautions continuelles pour les détruire, ou les éloigner. Dans les lieux qui sont sans maisons, elles élevent de petites montagnes de terre, hautes de quatre à six pieds, & si fortes qu'on les abbat difficilement, même avec des pieux. Ces petites huttes qui se nomment *Hombo ses*, sont composées de voutes ou d'arcades, & bâties d'une terre très fine, dont le peuple se sert pour fabriquer des idoles.

Les Vacos multiplient prodigieusement, mais elles meurent aussi par pelotons. Lorsque les ailes leur sont venues, elles s'envolent en si grand nombre vers l'Occident, qu'elles forment des nuages qui empêchent de voir le soleil; elles s'élevent à une hauteur qui les fait perdre de vue, & elles ne cessent de voler que pour tom-

ber mottes après s'être épuisées. Les oiseaux qui se retirent tard, en font leur proie. Les poules du pays s'en nourrissent plus volontiers que de ris, & les préferent même à toutes les autres Fourmis dont il y a un grand nombre d'especes différentes dans l'Isle de Ceylan. Il s'en trouve de très méchantes & qui mordent cruellement quand on les irrite; elles font des excursions en troupes innombrables, sans qu'on sache quel est le terme de leur marche. *Hist. Gén. des Voyages*, *T. VIII. p.* 546.

VAIRON: petit poisson blanc & de rivière, à nageoires molles: c'est une espece de Goujon, *voyez* ce mot.

VAISSEAU DE GUERRE: nom d'un oiseau noir de la Jamaïque, autrement appellé *Albatross*. Albin dit que c'est un oiseau de proie, & qu'il se nourrit le plus souvent de poissons qu'il prend à un oiseau appellé *Benêt*. Celui ci est fort adroit à prendre le poisson que le Dauphin chasse; dès qu'il l'a avalé, le Vaisseau de guerre vient sur lui avec grande vitesse, & l'oblige à regorger sa proie qu'il ne manque pas de recevoir avant qu'elle tombe dans l'eau: Albin assure lui avoir vu faire souvent ce manege dans la mer des Indes.

M. Klein met le Vaisseau de guerre dans la famille des oiseaux palmés à trois doigts.

VALLÉES. On donne ce nom à un espace de pays plus ou moins grand, renfermé entre deux chaînes de montagnes opposées. M. de Buffon soupçonne que les Vallées ont été autrefois les canaux des courans de la mer, qui les ont creusées peu-à-peu, de la même maniere que les fleuves ont creusé leur lit dans les terres; elles sont aujourd'hui les lits de nos rivieres: les fleuves font distinguer facilement le milieu des grandes Vallées, sur-tout quand les deux montagnes correspondantes sont égales en hauteur & en inclinaison; car autrement la riviere coule du côté de la colline la plus rapide. On appelle *Vallon* les endroits qui sont bordés de monticules ou de collines.

VALERIANE, *Valeriana*: plante dont on distingue trois especes principales, par rapport à leur usage en médecine; savoir,

1°. LA GRANDE VALERIANE, *Valeriana major hort.*

tensis odoratâ radice. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins sous le nom de *Valeriane franche*, croît naturellement dans les Alpes, & sur les autres montagnes: on la trouve aussi dans les bois, mais rarement. Sa racine est grosse comme le pouce, ridée, située transversalement, & à fleur de terre, garnie en dessous de plusieurs grosses fibres qui se croisent, de couleur jaunâtre, d'une odeur forte, désagréable, sur-tout quand elle est seche; elle est d'un goût aromatique: elle pousse des tiges hautes d'environ trois pieds, grêles, rondes, creuses, rameuses, garnies d'espace en espace de feuilles opposées & lisses, les unes entieres, les autres découpées profondement de chaque côté, longues & obtuses: ses fleurs naissent dans le printems, comme en ombelles, aux sommités des tiges & des rameaux, formant une espece de girandole: elles sont petites, blanchâtres, tirant sur le purpurin, d'une odeur suave qui approche un peu de celle du jasmin. Chacune de ces fleurs, dit Lémery, est un tuyau évasé en rosette taillée en cinq parties, avec quelques étamines à sommets arrondis: à chaque fleur succede une semence applatie, oblongue, & couronnée d'une aigrette.

La racine est la partie principale de cette plante dont la médecine fasse usage; c'est la meilleure, & la plus estimée des Valerianes, après la suivante. Les Chats aiment à se rouler dessus, comme sur la cataire. On l'estime apéritive & diurétique, & même un peu alexitere & sudorifique: on l'emploie avec succès dans l'asthme, & pour les obstructions du foie; on la prescrit à la dose de demi-once en décoction, ou à la dose d'un gros en substance: on prétend qu'elle fortifie aussi la vûe. Cette racine de grande Valeriane entre dans la composition de nos plus fameux antidotes.

2°. La Petite Valeriane Sauvage & des Bois, ou Valeriane Commune, *Valeriana sylvestris*: elle croît dans les bois taillis, & les broussailles: sa racine est fibreuse, blanchâtre, rampante, d'un goût aromatique, & d'une odeur fort pénétrante & désagréable; elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme, droites, grêles, fistuleuses, cannelées, entrecoupées de nœuds d'espace en espace, un peu velues: ses feuilles sont semblables à celles de l'espece précédente, mais plus divi-

sées, plus vertes, dentelées en leur bords, un peu velues en dessous, & parsemées de grosses veines, inodores, d'un goût salé & amer. On a remarqué que quand cette plante se trouve aux lieux humides & ombrageux, elle donne une variété de feuilles plus larges, plus lisses, d'un verd plus luisant, & à tiges plus fortes: ses fleurs qui paroissent en Mai & en Juin, ressemblent assez à celle de la Valeriane des jardins: ses semences sont également à aigrettes; elles sont mûres en Juillet.

La racine de cette Valeriane abonde en sel volatil, aromatique, huileux; ces principes la rendent anti-épileptique, vermifuge, sudorifique, hystérique, & propre pour provoquer les menstrues: elle soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont des vapeurs & des mouvemens convulsifs. On doit cueillir cette racine au printems, avant la pousse des tiges, la faire secher à l'ombre, & la mettre en poudre.

3°. La Petite Valeriane Aquatique, ou la Valeriane des Prés, ou des Marais, *Valeriana palustris minor*: elle croît dans les prés, aux lieux marécageux, & sur les bords des ruisseaux: sa racine est menue, rampante, blanchâtre & fibrée, d'une odeur aromatique, nullement désagréable, mais d'une saveur assez forte & amere: elle pousse une tige haute d'environ un pied, anguleuse, grêle, rayée, creuse, entrecoupée de nœuds où naissent les feuilles opposées & découpées: ses fleurs forment, en Avril & en Mai, au haut de la tige, une maniere d'ombelle, comme dans la Valeriane des bois; elles sont d'un blanc rougeâtre: il succede à chaque fleur une semence aigrettée qui est mûre en Juin.

Cette plante possede les mêmes propriétés que les deux Valerianes précédentes, mais dans un degré bien inférieur.

VALLI: arbrisseau des Indes qui, en grandissant, s'attache à tous les arbres voisins, & dont les feuilles, qui ressemblent à celles du frêne, s'emploient en cataplasme pour l'éréſipele. On file l'écorce du Valli pour faire des cordes.

VALVE, *Valva*, nom qui exprime le battant, la porte ou l'ouverture d'une coquille. Les Conchyliologistes ont tiré de-là les mots françois *univalve*, *bivalve* &

multivalve voyez *ces mots*. Le mot de *valve* est donc pris pour une écaille d'une seule piece : *voyez* à l'article COQUILLE.

VANCOCHO ou VANCOLE, sorte de Scorpion de l'Isle de Madagascar : il a le ventre gros, rond & noir : sa piquure fait demeurer en foiblesse deux jours entiers : pendant ce tems on est froid comme de la glace. Les remedes contre sa morsure sont les mêmes dont nous avons parlé à l'article *Scorpion*.

VANDOISE : *voyez* DARD.

VANGERON, poisson du lac de Lausanne, assez semblable au Muge par le museau, mais plus long & sans dents : sa chair a le même goût que celle de la Carpe ; & ce poisson lui ressemble pour la figure : Rondelet, *Part. II*, *p. 112*, *édit. Fr.*

VANILLE, *Vanilla*, c'est une gousse d'une odeur très suave & très aromatique, dont on fait usage dans la préparation du chocolat : *voyez* le mot CACAO.

La plante sur laquelle on recueille cette gousse, grimpe & s'entortille le long des arbres. Sa tige est de la grosseur du doigt : elle est noueuse. Ses nœuds sont écartés d'environ trois pouces, & donnent naissance chacun à une feuille. Les feuilles sont disposées alternativement, pointues en forme de lance, molles, & un peu âcres au goût. Cette tige pousse des rameaux, aux extrêmités desquels paroissent les fleurs qui sont polipetales, irregulieres, composées de six feuilles, dont cinq sont disposées comme celles des roses. Les feuilles de la fleur sont oblongues, étroites, tortillées, ondées, très blanches en dedans, verdâtres en dehors. La sixieme feuille ou le *Nectarium*, qui est aussi très blanche, occupe le centre : elle est roulée en maniere d'aiguiere. Aux fleurs succede une espece de petite gousse, molle, charnue, presque de la grosseur du petit doigt, d'un peu plus d'un demi-pied de longueur, noirâtre lorsqu'elle est mûre, & remplie d'une infinité de petites graines noires.

Le Vanillier, dont on distingue plusieurs sortes, croît à Saint-Domingue, au Mexique & au Pérou. La seule différence qu'il y ait entre ces plantes, c'est que les fleurs de celle qui croît au Mexique sont noires, & que les gousses ont une odeur très agréable ; au lieu que les

fleurs de celle qui croît à Saint-Domingue sont blanches, & que les gousses n'ont point d'odeur.

On distingue trois sortes de Vanilles : la premiere, dont la gousse est plus grosse & plus courte, est appellée par les Espagnols *Pompona* ou *Bova* ; la seconde, dont la gousse est plus mince & plus longue, est la légitime ; la troisieme, dont la gousse est la plus petite en tous sens, s'appelle *Simarona* ou *Bâtarde*. Ces variétés peuvent venir ou de la nature des terroirs, ou du tems auquel on les recueille.

La premiere a une odeur trop forte pour être agréable ; la seconde, qui est la légitime, est la seule dont on fasse usage ; la troisieme est la moins odorante : elle contient aussi moins de graines & de liqueur. L'on nous apporte quelquefois des gousses de Vanille monstrueuses pour la grosseur : elles sont courtes, d'une odeur de prunes : on leur donne le nom de *Vanille de l'Indostan*. Lorsque les gousses de Vanille sont récentes, elles sont un peu molles, roussâtres, huileuses, grasses, cependant cassantes : la pulpe qu'elles contiennent est roussâtre, remplie d'une infinité de petits grains noirs, luisans, ayant l'odeur du *Baume du Perou*. Ces gousses sont quelquefois recouvertes d'une fleur saline & brillante, qui n'est que le sel essentiel dont ce fruit est rempli, & qui sort au dehors quand on nous l'apporte dans un tems trop chaud.

La recolte de la Vanille se fait pendant le mois de Décembre : on la laisse secher au Soleil pour faire évaporer l'humidité superflue qui pourroit la faire corrompre. La Vanille fortifie l'estomac, aide à la digestion, dissipe les vents, procure les regles & les urines : elle facilite l'accouchement. Les Anglois la regardent comme un spécifique pour chasser les affections mélancholiques ; mais si elle est bonne à cet usage, on doit en user avec moderation, car elle anime le sang par ses parties volatiles. On peut, par le moyen de l'esprit de vin, extraire toute la partie résineuse odorante de la Vanille. Quelques cuillerées de cette essence donnent aux liqueurs spiritueuses une odeur & une saveur des plus agréables. Les Indiens nomment *Anis Arack* la liqueur d'Anis aromatisée de Vanille ; en général ils donnent l'épithete

d'*Arack* à toutes les pâtes sucrées, ou autres préparations dans lesquelles ils font entrer la Vanille.

VANNEAU, *Vannellus*, est un bel oiseau aquatique & fissipede. Il est long de treize pouces, & a deux pieds cinq pouces d'envergeure : le sommet de sa tête est d'un verd luisant : sa houpe sort en arriere, & contient environ vingt plumes, dont les trois ou quatre supérieures sont plus longues que les autres, & de la longueur de trois pouces : les joues sont blanches, traversées d'une raie noire : toute la gorge est noire, & forme un croissant : la poitrine & le ventre sont blancs, ainsi que les plumes couvertes du dessous des ailes : les plumes de dessous la queue sont d'une couleur obscure : le milieu du dos & les plumes scapulaires sont d'un verd brillant, embellies des deux côtés d'une tache pourprée ; le col est de couleur de frêne, avec un mêlange de rouge & de quelques lignes noires près de la crête : les pointes de plusieurs grandes plumes sont blanchâtres, les autres sont verdâtres ou noirâtres : les moindres plumes couvertes sont embellies de pourpre, de bleu & de verd, entremêlés : le bec est noir, dur, presque rond, & de la longueur d'un pouce : la mâchoire supérieure avance un peu plus que l'autre : les bords de la langue sont relevés, & font une cannelure au milieu : les narines sont oblongues, & fournies d'un tendon osseux : les oreilles semblent être placées plus bas dans cet oiseau que dans d'autres : les yeux sont de couleur de noisetier : les pattes sont longues & rougeâtres, quelquefois brunes : le petit doigt en arriere, de même que le doigt de devant, qui est le plus avancé en dehors, sont unis par leur racine avec celui du milieu.

Cet oiseau, qui pese à peu près huit onces, est de la grosseur du Pluvier ; sa femelle est un peu plus petite : il est commun en France. Il court avec beaucoup de vitesse & avec grace : il vit de mouches, de vers, de chenilles, de limaçons & de sauterelles. Belon prétend qu'il souffle en terre, comme les Pluviers, pour faire sortir les vers. Il y a des personnes qui apprivoisent des Vanneaux dans les jardins, pour y détruire en été les vers & les autres insectes. L'estomac de cet oiseau est fourni de muscles plus petits que celui des oiseaux qui mangent du

grain. Le Vanneau est sujet à être incommodé par des poux, comme le Coq de Bruyere. Cet oiseau pond quatre ou cinq œufs plus gros que ceux du Pigeon, d'un jaune sale, avec de grandes taches ou des lignes de couleur noire. Il fait son nid tout près de terre au milieu de quelque bruyere. Il a soin de couvrir ses œufs de brins de paille & de jonc, dont il cache aussi son nid. Dès que les petits sont éclos, ils quittent aussitôt le nid & suivent leur mere, comme font les petits Poulets.

Le Vanneau vole seul avec sa femelle dans l'été; mais en hiver il est toujours en grande compagnie : alors ils ne descendent gueres sur les prairies que quand elles sont spacieuses. Son chant, qui se fait entendre plus de nuit que de jour, semble prononcer *dix-huit* : son vol, quoique léger, se fait entendre à une certaine distance.

Le Vanneau ne fréquente que les lieux frais & humides. Sa chair est tendre & grasse : on ne vuide point ses excremens. En Sologne les habitans de la campagne font des omelettes excellentes avec des œufs de Vanneau : en Hollande, où ces oiseaux abondent, on fait aussi grand cas de ces œufs pour la délicatesse. Les personnes riches paient volontiers un ducat (une pistole) une couple de ces œufs dans le tems de la primeur.

On fait la chasse du Vanneau au filet vers la Toussaint, & elle finit en Décembre.

VANOCO, espece d'Araignée de l'Isle de Madagascar, qui a le ventre gros, rond, & noir comme le Scorpion *Vancocho* de ce pays. Flacourt dit que quand l'on est piqué du Vanoco, on tombe aussi-tôt sans connoissance. Cet Auteur a vu des Negres rester deux jours en pamoison, & froids comme de la glace, pour une piquure fort légere en apparence. Les remedes dont font usage les Insulaires, sont des décoctions d'herbe, & beaucoup de soin à tenir les malades près d'un grand feu.

VAREC : *voyez* FUCUS.

VARIOLITE, ou PIERRE A PICOT, ou PIERRE DE PETITE VEROLE, *Variolarum lapis*. Cette pierre, qui est le *Gamaïcu* des Indiens, a la forme orbiculaire de certains cailloux : elle est d'un verd foncé, sursemée de taches rondes d'un verd plus delavé, comme grisâtres, & souvent protuberancées, représentant les

grains de la petite verole : ces taches, qui sont communément marquées à leur centre d'un petit point noir, pénetrent quelquefois la pierre de part en part.

La Variolite étoit autrefois fort rare : on l'apportoit des Indes, on la tailloit en amulette, & on la pendoit superstitieusement au cou des personnes attaquées de la petite verole : on trouve aussi de ces pierres en Europe. M. Gruner en a rencontré fréquemment de différentes couleurs dans la riviere d'Emen, en Suisse : voyez le *Dictionnaire des Fossiles* de M. Bertrand.

Peut-être que la Variolite n'est qu'un amas de petites pierres de différentes couleurs, réunies ensemble à la maniere des *Poudingues* : voyez *ce mot*. Peut-être aussi n'est-elle formée que par des gouttes d'eau pierreuse & métallique, qui ont distillé lentement & au hazard sur une base ou matrice silicée encore molle, mais différemment colorée : le total se sera congelé & agglutiné dans l'état où nous ne les voyons. On pourroit encore soupçonner que les taches blanchâtres ont été des corps organisés, ensevelis par incrustation : ces corps se seront détruits à la longue, & auront donné naissance à ces taches de différentes formes. Nous formons cette derniere conjecture d'après la configuration organisée que nous avons remarquée dans une de ces pierres que nous avons cassée pour faire la présente description.

VASE ou LIMON : on donne ce nom à la terre bourbeuse déposée dans le fond des eaux : il y en a de différentes qualités & de différentes couleurs. *V.* ADAMIQUE.

VATMAR : *voyez* BERGERONETTE.

VAUTOUR, *Vultur*, grand oiseau de proie, dont on distingue plusieurs especes. Il y en a qui égalent les Aigles en grandeur ; d'autres sont plus petits. On distingue, dit M. Klein, les Vautours d'avec les Aigles, 1°. parcequ'ils ont le tronc du corps horisontal à la terre, & droit ; la poitrine & le corps élevés, de façon que des doigts de derriere à la tête, lorsqu'elle est droite, on peut presque tirer une ligne verticale : 2°. les jambes & les pieds des Vautours sont courts & courbés. 2°. Le Vautour est couvert de plusieurs sortes de plumes ; & il a peu de pennes, excepté aux ailes & à la queue qui en sont fournies, & sous lesquelles il y a des plumes velues ou

cotonneuses qui paroissent, quand il y a une ou deux des pennes arrachées. 4°. Le Vautour a préférablement au reste du corps, la tête & le col garnis de peu de plumes qui sont très courtes; quelques-uns, au lieu de duvet, ont des especes de petits crins 5°. Le Vautour a un grand & vaste jabot, qui a la figure d'un sac, quand il est plein, & qui est très maniable, quand il est vuide. 6°. Les Vautours vont quelquefois deux ou plusieurs ensemble : au reste, M. Klein convient que les Busards, qui sont des especes de Faucons, s'attroupent aussi. 7°. Le Vautour, comme l'Outarde, a de la peine à s'élever; il est obligé d'essayer trois ou quatre fois son vol, avant que de le prendre. 8°. Le bec du Vautour, fort & allongé, ne commence point à se courber dès sa racine, comme celui de l'Aigle; il s'allonge peu à peu dans une juste proportion, jusqu'à la longueur de deux pouces, sous la mâchoire inférieure, avant qu'il devienne courbé au bout. 9°. Les ongles des Vautours sont moins le croissant que ceux des Aigles : c'est ce qui fait qu'ils restent rarement sur terre.

On distingue jusqu'à onze especes de Vautours; savoir, 1°. le VAUTOUR ORDINAIRE. Selon Albin, cet oiseau est de la grandeur d'un Aigle; son bec est noir, courbé à la pointe; les yeux sont grands; la prunelle est noire, & l'iris couleur de feu, un peu jaunâtre; il a la tête & le col chauves : l'un & l'autre n'ont qu'un duvet mollet & velu, au lieu de plumes : au dessous du col il a une palatine ronde, de plumes d'un brun jaunâtre. L'oiseau entier, excepté les plumes fortes des ailes, & les plumes de la queue, est de cette même couleur : il est par-tout garni de plumes jusqu'aux pieds qui sont de couleur de frêne; les serres sont noires. C'est un animal fier & hardi; il fait son aire sur des futaies, aux lieux escarpés & de difficile accès. La graisse du Vautour est fort estimée contre les maladies des nerfs; sa peau est très belle & fort recherchée.

2°. Le VAUTOUR DES AGNEAUX *voyez* à la suite du mot AIGLE.

3°. Le VAUTOUR ou AIGLE-VAUTOUR, *Aquila Vultur*. Il a le sommet de la tête & le col chauves ou couverts d'un duvet blanchâtre; son bec est noir &

courbé vers la pointe en croc; le duvet du menton & autour des yeux est d'un gris de fer; l'iris est jaune & la prunelle noire; les plumes de la poitrine & du ventre sont d'un blanc cendré, tacheté de marques oblongues & sombres; le plumage du dos & les plumes couvertes des ailes sont d'un brun rougeâtre; les longues plumes des ailes & la queue sont noires; les jambes & les pieds sont de couleur de plomb; les serres sont larges, crochues & noires.

4°. Le VAUTOUR BLANCHATRE, *Vultur albicans* : c'est le *Milan blanc* de Willughby; il est plus petit que l'Aigle aux Canards; son plumage a différentes taches, couleur de terre.

5°. Le VAUTOUR DU BRESIL ou DU MEXIQUE, nommé autrement ORUBU : il est de la grandeur du Corbeau; sa queue est longue & ses ailes le sont encore plus; ses pennes sont noires, & sa tête est petite, sans plumes, mais couverte çà & là de petits crins; ses pieds sont courts, & de couleur de chair, les doigts longs; le bec est blanc & couvert jusqu'à moitié d'une membrane charnue; les narines sont larges & éloignées des yeux; le plumage du corps est un pourpre sombre mêlé de verd: c'est une espece d'*Aura* : voyez *ce mot*.

6°. Le VAUTOUR CENDRÉ : il a les plumes aussi déliées que la plus fine chevelure, & quelquefois si blanches, que lorsque la peau d'un de ces oiseaux est corroyée & bien préparée, on la prendroit pour la peau d'une Belette blanche des Alpes: la peau du Vautour cendré est beaucoup plus agréable à la vue, & plus utile que celle du noir.

7°. Le VAUTOUR DORÉ : il surpasse l'Aigle noir en grandeur: le bec supérieur a environ quatre pouces de longueur; l'ouverture du bec a sept doigts en travers; la queue est très longue; le plumage inférieur est roussâtre, & rougeâtre vers la tête; les doigts sont de couleur de corne; le pennage est mêlé de noir, de roux & de blanc; les plumes du milieu du dos sont noires & luisantes; les pennes de la queue sont d'une couleur obscure.

8°. Le VAUTOUR appellé GRYPS : c'est le *Cuntur* ou *Condor*; voyez *à la suite du mot* AIGLE.

9°. Le VAUTOUR DES INDES ou VAUTOUR MOI-

NE, *Vultur Monachus* : il eſt de la grandeur d'un Aigle ; le ſommet de la tête & le col ſont de couleur de chair & dégarnis de plumes ; le menton, les côtés & le derriere de la tête ſont d'un brun foncé ; le bec eſt rougeâtre ou de couleur de ſafran, & plombé en ſon milieu ; il a deux eſpeces de caroncules larges, plates, dentelées & de couleur d'orange, placées aux côtés & vers la baſe du bec ſupérieur : l'iris eſt blanche & entourée d'écarlate ; le collier eſt comme compoſé de pluſieurs plumes blanches & cotonneuſes, de couleur de frêne, & rangées les unes près des autres ; le plumage ſupérieur eſt couleur de buffle, excepté les longues plumes qui ſont noires : le jabot eſt pelé & de couleur de chair, ainſi que les jambes & les pieds, & il pend par le bas ſur la poitrine comme un ſac ; le plumage inférieur eſt blanchâtre, mais les pointes en ſont tachetées de noir.

10°. Le VAUTOUR NOIR ou VAUTOUR AUX LIEVRES, *Vultur leporarius* : il eſt ainſi nommé, parcequ'il fait la chaſſe aux Lievres ; mais il n'épargne pas plus les petits Renards & le poiſſon des étangs : la poitrine n'eſt pas ſi jaune que celle du Vautour doré ; & il eſt plus petit de taille ; ſon bec eſt noir ; il a les yeux vilains, le corps robuſte & grand, les ailes larges, & la queue longue & droite, de couleur d'un rouge obſcur ; il fait ſon aire ſur les chênes les plus élevés ; il nourrit ſes petits de chair vive & de proie, & non de corruption ; ce qui eſt particulier à cette eſpece de Vautour ſeulement. M. Klein dit que quand cet oiſeau eſt en colere, il leve les plumes de ſa tête en forme de huppe : il approche, pour la grandeur, de l'Orfraie ; il obſerve du haut des arbres ſa proie ; il chaſſe ſur terre, en ſautant, ou en s'élançant dans l'air.

11°. Le VAUTOUR TANNÉ ou CHATAIN, *Vultur bœticus*. C'eſt à proprement parler, le *Fau perdrieu* : voyez *ce mot. Vol. II, p.* 357.

VEAU AQUATIQUE, eſpece de Ver qui ſe trouve dans l'eau, & qui met les Veaux en danger de mort, quand il s'en trouve dans leur breuvage : ce Ver eſt de la longueur & de la groſſeur d'un crin de cheval ; il ſe trouve dans les lacs & dans les fontaines ; ſes morſures cauſent une maladie nommée *Paronychia morbus*. Les

Smolandois, dit M. Linnæus, la guérissent, en faisant des incisions avec un couteau : c'est en apparence une espece de Polype : *voyez* au mot GORDIUS.

VEAU MARIN : *voyez* LOUP MARIN & PHOCAS. Le *Vechio marino* des Italiens, & le *Vedel de Mar* des Languedociens, est le même animal.

VÉGÉTAL, corps organisé qui fait dans l'échelle de la nature le passage des minéraux aux animaux : voyez la différence & l'espece de connexité du regne végétal avec les deux autres regnes, aux mots ANIMAL & MINÉRAL. Quant à la description générale des végétaux, on la trouve à l'article PLANTES.

VÉGÉTAUX PÉTRIFIÉS OU MINÉRALISÉS OU TERRIFIÉS, *Phytolithi*. Il n'est pas rare de rencontrer des plantes ou des arbrisseaux ou des parties d'arbres changées en pierre dans le sein de la terre. On en trouve aussi de minéralisés, c'est-à-dire, d'incrustés par des dépôts de matieres minérales : d'autres sont conservés dans leur état naturel, & ne different du bois proprement dit, que par le lieu où ils se rencontrent : c'est le bois fossile : d'autres sont convertis en charbon ; c'est le charbon fossible : d'autres sont réellement pétrifiés, & font feu avec le briquet ; d'autres enfin n'existent plus qu'en empreintes. On trouvera les détails relatifs à l'intelligence de cet article aux mots INCRUSTATION, BOIS FOSSILE, CHARBON FOSSILE, EMPREINTES, & PÉTRIFICATION.

VELAR ou TORTELLE, *Erysimum vulgare*, plante que l'on trouve fréquemment sur les murs, les masures, le long des haies & sur les sépulchres : sa racine est simple, de la grosseur du petit doigt ou environ, blanche, ligneuse, âcre, & ayant la saveur de la rave : elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux à trois pieds, cylindriques, fermes, rudes & branchues : ses feuilles naissent en grand nombre vers le bas, très longues, velues, divisées de chaque côté en plusieurs lobes comme triangulaires, d'une saveur salée & gluante : ses fleurs sont très petites, disposées en longs épis sur les rameaux, composées de quatre feuilles ou petales jaunes en croix : leur pistile se change en une silique longue d'un demi pouce, grêle, ronde, terminée par une

torte partagée en deux loges qui contiennent de petites graines brunes, d'une saveur piquante.

Cette plante est spécifique pour résoudre la mucosité gluante qui se trouve dans la gorge, dans les bronches & dans les vésicules du poumon; elle la fait rejetter par l'expectoration; beaucoup de Médecins l'ordonnent avec succès dans la toux invétérée, dans l'enrouement & l'extinction de voix qui vient d'une matiere épaisse: on en prépare un syrop fameux, sous le nom de *Syrop de Chantre.* Il est bon d'observer que le Velar n'a pas besoin d'une forte ou longue décoction pour donner à l'eau ses propriétés: le feu, dit M. Geofroi, *Mat. Med.*, emporte ses parties volatiles, ce qui détruit toute son efficacité.

La graine du Velar est anti-scorbutique & diurétique.

VELVOTE ou VERONIQUE FEMELLE, *Elatine*, plante qui croît communément dans le Bois de Boulogne, près de Paris, & dans les champs, entre les bleds: sa racine est blanche, simple, grêle, peu fibreuse, plongée perpendiculairement dans la terre: sa tige est menue, cylindrique, haute d'un pied, répandant de côté & d'autre des rameaux sur la terre: ses feuilles sont d'un verd pâle, velues, & molles, le plus souvent entieres, quelquefois dentelées à leurs bords, d'une saveur amere & astringente; de chaque aisselle des feuilles se leve un long pedicule grêle qui porte une fleur semblable à celle de la Linaire; elle est petite, d'une seule piece, irréguliere, en masque, & garnie d'un petit éperon, d'un verd jaunâtre: à cette fleur succede une coque membraneuse, arrondie, séparée par une cloison mitoyenne en deux loges, & remplie de plusieurs petites graines.

Cette plante est fort vulnéraire, tempérante, détersive, apéritive & résolutive: on en prend l'infusion pour guérir la lepre, l'hydropisie, les écrouelles, le cancer, & la goutte: cette même décoction prise en lavement est utile pour le flux de ventre & la dyssenterie.

VENT, *Ventus.* Les Vents ne sont autre chose que l'air poussé & agité: ce sont eux qui purifient l'atmosphere, qui répandent ces pluies si précieuses, sources de la fécondité, & qui transportent les Vaisseaux d'un hémisphere à l'autre; mais lorsque cet air est trop com-

primé, & passe avec trop de vitesse, il occasionne alors des ouragans terribles.

Rien ne paroît plus irrégulier & plus variable que la force & la direction des Vents dans nos climats; mais il y a des pays où cette irrégularité n'est pas si grande, & d'autres où le Vent souffle constamment dans la même direction, & presque avec la même force. Ainsi on peut distinguer quatre sortes de vents; savoir, 1°. les Vents généraux & constans; tels sont ceux que l'on nomme proprement *Vents alisés*; 2°. les Vents périodiques, 3°. les Vents de terre & de mer, 4°. les Vents variables.

Les Marins comptent quatre Vents cardinaux; savoir, le Sud, qui vient du Midi, le Nord, qui vient du Septentrion, l'Ouest, qui vient du Couchant ou Occident, & l'Est, qui vient du Levant ou Orient. Entre ces quatre Vents les Navigateurs en placent encore d'autres qui ont un nom composé des deux entre lesquels chacun est situé.

Les *Vents alisés*, qui sont constants & périodiques, soufflent pendant toute l'année du même côté : les tropiques sont les limites de leur empire; ils s'étendent peu au-delà; ils soufflent tous les jours, & continuellement le long de la surface de la mer, d'Orient en Occident : ces Vents constans sont la suite de la raréfaction de l'air, occasionnée par la chaleur du soleil.

Les *Vents périodiques* sont ceux qui soufflent pendant un certain tems d'un côté, & ensuite d'un autre : ils sont très communs sur la mer des Indes : on les nomme *Moussons*, & les Anglois les appellent à juste titre *Vents de commerce*; car ils sont très favorables à ceux qui font le commerce des Indes. Sur cette mer des Indes, ces Vents soufflent pendant trois ou six mois de l'année, du même côté, & pendant un pareil espace de tems, du côté opposé : les Navigateurs sont obligés d'attendre celui qui leur est favorable. Lorsque ces Vents viennent à changer, il y a plusieurs jours, & quelquefois un mois ou deux, de calme ou de tempêtes dangereuses.

Les *Vents de terre & de mer* se font sentir dans la mer méditerranée; le Vent souffle de la terre vers la mer au coucher du soleil, & au contraire, de la mer vers

vers la terre au lever ; ensorte que le matin c'est un Vent du Levant, & le soir un vent du Couchant.

Les *Vents variables* sont ceux qui n'ont aucune direction ni aucune durée fixe.

La principale cause des vents est la chaleur du soleil ; mais en général, toutes les causes qui produiront dans l'air une raréfaction ou une condensation considérable, produiront des Vents dont les directions seront toujours directes ou opposées au lieu où sera la plus grande raréfaction ou la plus grande condensation. La pression des nuages, les exhalaisons de la terre, l'inflammation des météores, la résolution des vapeurs en pluies, sont des causes qui produisent aussi des agitations considérables dans l'athmosphere ; & chacune de ces causes se combinant de différentes façons, elles produisent des effets différens. Ainsi il paroît, dit M. de Buffon, qu'on tenteroit vainement de donner une théorie des Vents : il faut se borner à travailler à en faire l'histoire : cette histoire seroit un ouvrage très utile pour la navigation & pour la physique.

Sur la mer les Vents sont plus réguliers que sur la terre, parceque la mer est un espace libre, & dans lequel rien ne s'oppose à la direction du Vent : sur la terre, au contraire, les montagnes, les forêts, les villes, &c. forment des obstacles qui font changer la direction des Vents, & qui souvent produisent des Vents contraires aux premiers.

Le flux & le reflux de la mer produisent aussi des Vents réglés qui ne durent que quelques heures ; & dans plusieurs endroits on remarque des Vents qui viennent de terre pendant la nuit, & de la mer pendant le jour, comme sur les côtes de la Nouvelle-Espagne, sur celles de Congo, à la Havanne, &c. Il y a aussi des Vents réglés qui sont produits par la fonte des neiges.

On remarque souvent dans l'air des courans contraires ; on voit des nuages qui se meuvent dans une direction, & d'autres nuages plus élevés ou plus bas que les premiers, qui se meuvent dans une direction contraire ; mais cette contrariété de mouvement ne dure pas longtems, & n'est ordinairement produite que par la résis-

tance de quelque nuage à l'action du Vent, & par la répulsion du Vent direct qui regne seul dès que l'obstacle est dissipé.

Les Vents sont plus violens dans les lieux élevés que dans les plaines; & plus on monte sur les hautes montagnes, plus la force du Vent augmente, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à la hauteur ordinaire des nuages, c'est-à-dire, à environ un quart ou un tiers de lieue de hauteur perpendiculaire: au-delà de cette hauteur le ciel est ordinairement serein, au moins pendant l'été, & le Vent diminue.

L'air se trouve quelquefois tellement agité & comprimé, suivant certaines circonstances, qu'il se forme des ouragans terribles: les Vents semblent alors venir de tous les côtés à la fois; ils ont un mouvement de tourbillon & de tournoiement auquel rien ne peut résister. Le calme précede ordinairement ces horribles tempêtes, & la mer paroît aussi unie qu'une glace; mais dans un instant la fureur des Vents éleve les vagues jusqu'aux nues. Il y a des endroits dans la mer où l'on ne peut aborder, parcequ'alternativement il y a toujours des calmes ou des ouragans de cette espece: les Espagnols ont appellé ces endroits *Calmes & Tornados*: les plus remarquables sont auprès de la Guinée, dans un espace de plus de cent mille lieues quarrées: le calme, ou les orages, sont presque continuels sur cette côte de Guinée; & il y a des Vaisseaux qui y ont été retenus trois mois sans pouvoir en sortir.

Lorsque des Vents contraires arrivent à la fois dans le même endroit, comme à un centre, ils produisent ces tourbillons & ces tournoiemens d'air par la contrariété de leurs mouvemens, comme les courans contraires produisent dans l'eau des gouffres ou des tournoiemens. Mais lorsque ces Vents trouvent en opposition d'autres Vents qui contrebalancent de loin leur action, alors ils tournent autour d'un grand espace dans lequel il regne un calme perpétuel, & c'est ce qui forme les calmes dont nous parlons, & dont il est impossible de sortir: mais je suis porté à croire, dit M. de Buffon, que la contrariété seule des Vents ne pourroit pas produire ces

effet, si la direction des côtes, & la forme particuliere du fond de la mer dans ces endroits n'y contribuoient pas.

Les gouffres ne paroissent, de même, être autre chose que des tournoiemens d'eau, causés par l'action de deux ou de plusieurs courans opposés; ainsi il n'est pas nécessaire, pour en rendre raison, de supposer au fond de la mer des trous & des abymes qui engloutissent continuellement les eaux.

Le plus grand gouffre que l'on connoisse est celui de la mer de Norvege; on assure qu'il a plus de vingt lieues de circuit; il absorbe pendant six heures tout ce qui est dans son voisinage, l'eau, les baleines, les vaisseaux, & rend ensuite, pendant autant de tems, tout ce qu'il a absorbé.

Comme les gouffres de la mer sont produits par le mouvement de deux ou de plusieurs courans contraires, & que le flux & le reflux sont la principale cause des courans, ensorte que pendant le reflux ils sont en sens contraire; il n'est pas étonnant que les gouffres qui résultent de ces courans attirent & engloutissent pendant quelques heures tout ce qui les environne, & qu'ils rejettent ensuite pendant tout autant de tems tout ce qu'ils ont absorbé. Dans les ouragans la vitesse du vent est prodigieuse: l'ouragan de 1705 parcouroit environ soixante-trois pieds par seconde, c'est-à dire, dix-sept à dix huit lieues par heure: un vent qui parcourroit seulement trente-deux pieds par seconde, déracineroit les arbres.

En Egypte il regne souvent pendant l'été des Vents du Midi qui sont si chauds, qu'ils empêchent la respiration; ils élevent une si grande quantité de sable, que le ciel est couvert de nuages épais: ce sable est si fin, & il est chassé avec tant de violence, qu'il pénetre par tout, & même dans les coffres les mieux fermés: lorsque ces Vents durent plusieurs jours, ils causent des maladies épidémiques, & souvent de grandes mortalités.

Il s'éleve quelquefois en Perse un Vent plus chaud & plus terrible que ceux d'Egypte. Ce Vent est suffoquant & mortel; son action est presque semblable à celle d'un tourbillon de vapeurs enflammées, & on ne peut en

éviter les effets lorsqu'on s'y trouve malheureusement enveloppé. Ces tourbillons sont communs aussi à la Chine & au Japon. J'ai vu, dit Bellarmin, une fosse énorme creusée par le Vent, & toute la terre de cette fosse emportée sur un Village, ensorte que l'endroit dont la terre étoit enlevée, paroissoit un trou épouvantable, & que le Village fut entierement enterré par cette terre transportée.

Le Cap de Bonne-Espérance est fameux par ses tempêtes, & par le nuage singulier qui les produit: ce nuage ne paroît d'abord que comme une petite tache ronde dans le ciel, ce qui fait que les Matelots l'ont appellé *Œil de Bœuf*. Les premiers Navigateurs qui ont approché du Cap, ignoroient les effets de ces nuages funestes, qui semblent se former lentement, tranquillement & sans aucun mouvement sensible dans l'air, & qui tout d'un coup lancent la tempête, & causent un orage qui précipite les Vaisseaux dans le fond de la mer, sur-tout lorsque les voiles sont déployées.

Il y a encore d'autres phénomenes que les Navigateurs ne voient jamais sans crainte & sans admiration: on les nomme des *Trombes*: ce sont autant de cylindres d'eau qui tombent des nues, quoiqu'il semble quelquefois, sur-tout quand on est à quelque distance, que l'eau de la mer s'éleve en haut.

Mais il faut distinguer deux especes de Trombes. La premiere, qui est la Trombe dont nous venons de parler, n'est autre chose qu'une nuée épaisse, comprimée, resserrée, & réduite en un petit espace par des Vents opposés & contraires, qui, soufflant en même-tems, donnent à la nuée la forme d'un tourbillon cylindrique, & font que l'eau tombe tout à la fois sous cette forme cylindrique: la quantité d'eau est si grande, & la chûte en est si précipitée, que si malheureusement une de ces trombes venoit sur un Vaisseau, elle le briseroit & le submergeroit dans un instant. On prétend qu'en tirant sur la trombe plusieurs coups de canons chargés à boulets, on la rompt, & que cette commotion de l'air la fait cesser assez promptement: cela revient à l'effet des cloches qu'on sonne pour écarter les nuages qui portent le tonnerre & la grêle.

L'autre espece de trombe s'appelle *Typhon* ; elle ne descend pas des nuages, comme la premiere, mais elle s'éleve de la mer vers le ciel avec grande violence. Les typhons n'ont d'autre cause que les feux souterrains ; car la mer est alors dans une grande ébullition, & l'air est rempli d'exhalaisons sulphureuses. C'est à ces feux souterrains qu'on peut attribuer la tiédeur de la mer de la Chine en hiver, où ces typhons sont très fréquens.

Les Vents ont beaucoup de puissance pour changer la constitution de notre athmosphere, & ils en ont aussi beaucoup pour affecter celle des corps organisés, sur-tout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capables de conserver la santé, en ont fait l'expérience. On a remarqué que, quand le Vent du Midi souffle, qu'il tombe de l'eau, ou qu'il arrive des orages accompagnés d'une chaleur excessive, la respiration est alors gênée, les vaisseaux se gonflent, & la transpiration est abondante. Si le même Vent regne long-tems, l'on se sent bientôt accablé de lassitudes extrêmes ; la tête s'appesantit, & éprouve quelquefois des nuances de vertiges ; les viandes se corrompent en peu de tems. Les arbres, qui sont exposés au Sud, ont l'écorce plus fine, & paroissent abonder plus en seve que ceux qui sont exposés au Nord ; les bâtimens qui sont situés au Midi, sont aussi plutôt détruits. Cependant ce Vent est le plus favorable pour l'Agriculture, sur-tout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transplanter les arbres.

Le Vent du Septentrion, qui souffle un air sec & froid, donne plus de ressort à tout l'athmosphere : il resserre les pores, condense les fluides, & empêche la trop grande dissipation des humeurs : il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux ; cependant lorsqu'il regne long-tems, la poitrine s'en affecte, il produit des fluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des frissons, &c. Il est encore plus nuisible aux biens de la terre, car on ne doit ni planter, ni semer lorsqu'il souffle. On sait que le côté des jardins exposé au Nord, est peu propre à rapporter des fruits ; il décide souvent de l'abondance des fruits ; ainsi que de celle de la moisson & de la qualité de la vendange.

Le Vent d'Oueſt, quoique moins pernicieux que celui du Sud, qui diſpoſe tous les fluides à la corruption, donne des pluies longues, abondantes ; c'eſt dans ce tems que différentes ſortes de fievres affectent les conſtitutions délicates.

Le Vent d'Eſt, qui rend l'air ſerein & qui ne donne qu'un dégré moderé de chaleur, eſt le plus favorable à la ſanté.

Au reſte, il y a toujours à craindre pour les temperamens délicats, lorſque la viciſſitude des Vents eſt très ſubite : & cependant cette viciſſitude eſt néceſſaire, en général, pour entretenir la vie & l'action, tant des animaux que des végétaux.

VENUS : *voyez* au mot PLANETTE.

VERGE D'OR ou VERGE DORÉE, *Virga aurea* ; plante dont il y a un très grand nombre d'eſpeces ; mais celles dont on fait le plus d'uſage pour la Médecine, ſont l'eſpece à feuille étroites & celle à fleuilles larges.

Ces plantes pouſſent pluſieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, cannelées, pleines d'une moëlle fongueuſe ; les feuilles ſont placées alternativement ſur ces tiges ; les fleurs ſont radiées, de couleur jaune dorée, ſoutenues par un calice de pluſieurs feuilles en écailles. Dans l'eſpece à feuilles étroites, qui eſt la *petite Verge dorée*, les fleurs ſont diſpoſées en épis, le long de l'extrémité des rameaux ; mais dans l'eſpece à larges feuilles, qui eſt la *grande Verge dorée*, les fleurs ſont diſpoſées en maniere d'ombelle. Ces plantes croiſſent aux lieux montagneux, dans les bois ombrageux & humides : elles fleuriſſent en Août, Septembre & Octobre ; on en orne les parterres des grands jardins.

La Verge dorée a un goût ſtiptique & amer : elle eſt déterſive, vulnéraire & diurétique. Les feuilles & les fleurs des deux eſpeces que nous venons de décrire, ſe trouvent en quantité parmi les Vulnéraires de Suiſſe, auxquels on donne le nom de *Faltranchs*. Cette plante s'ordonne avec ſuccès dans les bouillons & les tiſannes, contre la dyſſenterie, les hémorrhagies & les hydropiſies naiſſantes.

VER, *Vermis*. De toutes les claſſes d'inſectes, il n'y en a pas de plus nombreuſe que celle-ci ; ces inſectes ſont, pour

ainsi dire ; semés dans toute la Nature. Les uns nous sont d'une grande utilité, tel est le *Ver à soie* : nous ignorons peut-être l'utilité d'un grand nombre d'especes, & nous voyons les maux réels que causent un grand nombre d'autres, tels que les *Vers Cucurbitains*, le *Ver Solitaire*, &c.

Les Vers, en général, sont de petits insectes rampans, qui n'ont ni os ni vertébres ; & qui, ainsi que tous les autres animaux, viennent par la voie de la génération. Ils naissent dans les hommes, dans les animaux terrestres & aquatiques, dans toutes sortes de végétaux, dans la Neige même, & dans une infinité d'autres substances.

Parmi ceux qui s'attachent aux plantes, & que les Naturalistes appellent *Plantarii*, il y en a qui ne s'attachent qu'aux arbres, d'autres aux fruits, d'autres aux légumes, d'autres au froment, & d'autres aux herbes. Entre ceux qui n'en veulent qu'aux arbres, & qu'on nomme *Arborarii* ; les uns aiment le bois, les autres l'écorce ; ceux-ci les feuilles, ceux là les fleurs, & quelques-uns les fruits. Chaque arbre, dit-on, a un Ver particulier, ainsi que son écorce, sa fleur, son fruit & sa feuille. Chaque légume nourrit aussi son Ver. Le bled a la *Calandre* ou *Charenson* ; les herbes potageres, médicinales, odoriférantes, fournissent leur suc à d'autres Vers. Les uns n'habitent que dans les hommes, les autres dans les quadrupedes, & dans certaines parties des animaux ; ceux-ci dans les intestins du cheval, ceux-là dans le nez du mouton ; les uns dans la larynx du cerf, les autres sur le dos des bêtes à cornes, &c.

Les pierres, dit-on, ne sont pas aussi exemptes d'être rongées par les Vers ; mais on peut voir au mot TEIGNE DE MURAILLE, que ces prétendus Mangeurs de pierres ne font qu'en détacher de très petits grains, qu'ils collent avec de la soie pour se faire des habits en forme de fourreaux.

Tous les insectes qui, par la suite des tems, doivent paroître sous la forme de Mouches, sont appellés *Vers*. Ce nom leur est commun avec des insectes qui ont à subir des métamorphoses différentes, & avec d'autres encore qui conservent leur premiere forme pendant toute leur vie, comme sont les *Vers de terre*.

On a nommé la Chenille qui file la soie, *Ver à soie.* On a pareillement qualifié du nom de *Ver*, plusieurs autres Chenilles *fausses Chenilles*, &c. qui de ce premier état passent à celui de nymphe, d'où on voit sortir cette classe nombreuse d'insectes volans, divisée par M. Linnæus en *Coléopteres*, en *Hémipteres*, en *Neuropteres*, en *Lépidopteres*, en *Hyménopteres*, & en *Dipteres*. Voyez la signification de ces mots à l'article INSECTES.

La description & l'histoire curieuse des différentes especes de Vers, d'où naissent ces divers insectes, se trouvent sous les mots ABEILLES, GUÊPES, ÉPHÉMERES, &c.

Nous allons présenter ici un tableau abrégé des diverses especes de Vers proprement dits, qui ne subissent point de métamorphoses; tels que le *Ver Solitaire*, le *Ver Cylindrique*, le *Ver Ombilical*. Nous réunirons aussi dans ce tableau, par ordre alphabétique secondaire, les différentes especes de Vers qui subissent des métamorphoses, & dont l'histoire ne se trouve point dans l'Ouvrage sous le nom d'*Insecte parfait*. Les mots de *Teignes*, de *Scarabées*, de *Mouches*, d'*Insectes*, & les mots indiqués précédemment, réunis à cet article, donneront l'histoire complette des différens Vers.

VER AQUATIQUE d'une espece singuliere. Nous ne connoissons pas de classe, sous laquelle nous puissions le ranger. Les animaux terrestres vivent sur terre, les aquatiques dans l'eau, & les amphibies tantôt sur terre & tantôt dans l'eau. Celui-ci a les deux extrémités de son corps, aquatiques : sa tête & sa queue sont toujours dans l'eau, & le reste du corps est toujours sur terre; il a les jambes sur le dos : lorsqu'il marche naturellement, il fait d'abord avancer le milieu de son corps, comme les autres animaux font avancer leur tête. Pour concevoir comment cela se fait, il faut connoître sa figure.

Comme plusieurs autres insectes, il est composé de différens anneaux. Il en a onze entre la tête & la queue, ils ressemblent à des grains de chapelet enfilés les uns dans les autres. Cet insecte est presque toujours plié en deux comme un syphon, c'est-à-dire qu'une de ses parties est plus longue que l'autre, & qu'elles sont toutes deux presque paralleles entre elles; de sorte que la tête

& la queue sont toujours proches l'une de l'autre. Il n'y a que sa tête & sa queue, & l'anneau le plus proche de sa queue, qui soient constamment dans l'eau; les neuf autres anneaux sont sur terre. Aussi cet insecte se tient-il auprès du bord des eaux tranquilles, une eau agitée ne lui conviendroit pas; aussi-tôt que l'eau le couvre un peu plus qu'il ne faut, il est mal à son aise, il s'éloigne; si au contraire l'eau le couvre moins, il s'en approche dans l'instant.

Lorsque ce Ver marche, il reste plié en syphon, & c'est l'anneau qui est au milieu du coude qui va le premier. Il a dix jambes, mais qui sont si courtes qu'on ne peut les appercevoir qu'avec la loupe; elles sont attachées à son dos, c'est-à-dire au côté opposé à son ventre. Je prends son ventre, dit M. de Réaumur, du même côté où on le prend dans les chenilles & autres insectes qui ont quelque rapport avec celui-ci par leur figure; c'est le côté vers lequel sont les ouvertures de l'anus, de la bouche, & vers lequel la tête est ordinairement inclinée, que l'on nomme le *Ventre*. Or, selon cette définition, c'est au dos de l'insecte que nous examinons, que sont attachées ses jambes.

Delà il suit qu'il est continuellement couché sur le dos, comme les autres le sont sur le ventre, & que sa bouche est tournée en en-haut. Cette derniere circonstance ne lui est pas particuliere, nous connoissons des especes de mouches & d'insectes aquatiques qui nagent toujours sur le dos, & cela parcequ'ils se nourrissent des insectes qui nagent ou qui marchent sur la surface de l'eau; c'est par cette même raison qu'il étoit nécessaire que l'insecte, dont nous parlons, eût toujours la bouche tournée en haut.

Il est aisé de concevoir que lorsque cet insecte veut avancer, il n'a qu'à porter ses jambes en arriere, & se pousser ensuite; par ce moyen il marchera directement: mais s'il veut aller à reculons, ou faire aller sa tête & sa queue les premieres, ses jambes ne sauroient lui servir. Ce Ver peut aussi, à l'aide de ses jambes, se mouvoir de côté. Lorsqu'il est entierement plongé dans l'eau, il s'y étend tout de son long, & nage comme les

autres Vers, en se pliant à diverses reprises. Ce Ver a sept ou huit lignes de longueur.

L'Agrouelle est aussi un Ver aquatique : *Voyez* AGROUELLE.

VER ASSASIN, *Vermis ficarius*. Voyez SCARABÉE AQUATIQUE. (grand).

VER DE BLED, ou VER DE HANNETON, ou VER DE MEUNIER, espece de Ver qui reste sous cette forme trois ans en terre, & qui s'y change ensuite en *Hanneton* : voyez *ce mot*.

VER DE CANTHARIDE : c'est, dit Schwenkfeld, un Ver blanchâtre, un peu velu, allongé, de la grosseur du petit doigt, & composé de plusieurs anneaux. Il habite sous terre, & c'est sous cette forme de Ver que la Cantharide pénetre dans les fourmillieres. *Voyez* CANTHARIDE.

VER DE CHAMPIGNON. Les Champignons qui végetent, & qui sont attachés par leurs racines à la terre ou aux arbres, sont souvent le domicile de petits Vers munis de pattes, qui ont une houpe fort courte, & qui paroît entourée d'une petite bande noire. Dès que ces Vers ont pris l'accroissement nécessaire dans les Champignons qui leur ont donné naissance, ils en sortent & n'y rentrent plus. Chaque Ver s'enferme ensuite dans un petit cocon de soie, dans lequel il reste pendant un certain nombre de jours déterminés ; passé ce tems, il sort du cocon un insecte ailé, qui est tantôt une petite mouche à longues pattes ; tantôt une mouche de la même grosseur, mais qui est noire, qui a quatre ailes, dont quelquefois l'extrémité du ventre est allongée, & se termine en pointe comme la queue d'un Serpent. En voyant voltiger ainsi sur la surface de la terre de petites mouches, on reconnoît les endroits où il y a des Truffes. *Voyez* TRUFFE.

VER DU CHARDON COMMUN, ou VER DU CHARDON HÉMORRHOÏDAL. On voit assez souvent sur les feuilles du Chardon commun une grosse tubérosité d'une substance à peu près semblable au calice des noisettes, & qui devient peu à peu d'une nature ligneuse : on la prendroit pour une sorte de fruit. Au milieu de cette tubérosité se trouvent de petits Vers blancs qui se

changent en nymphes, & ensuite en insectes volans. Ce sont de jolies mouches qui ont deux ailes blanches, & les yeux verds. Il en sort aussi cependant quelquefois d'autres petites mouches à quatre ailes. Ces tubérosités sont mises au nombre des *Galles* : voyez à ce mot la maniere dont se forment ces productions

VER CYLINDRIQUE ou VER DES ENFANS. Ce Ver, rond pour l'ordinaire, a un pied de longueur; mais en général le mâle est plus petit que la femelle : ces Vers sont blancs, & gros à peu près comme une paille de froment, ou comme une plume d'Oie. On n'observe point, sur les anneaux de ces Vers, ces aspérités que l'on remarque dans les Vers de terre. Les deux extrémités du Ver cylindrique, appellé *Strongle*, se terminent en pointe; il a de même que la Sangsue trois dents cartilagineuses placées en triangle; & c'est par le moyen de ces dents qu'il perce la peau, en la suçant; l'anus est une fente transversale, placée à une petite distance de l'extrémité de la queue du Ver; les Vers strongles ont, ainsi que les Sangsues, le corps enduit d'une humeur. Cet enduit se détache souvent, & alors il paroît semblable à de la mucosité, dans les excrémens des personnes qui sont incommodées de ces Vers.

On distingue dans le mâle une verge qui est placée à la queue : il paroît qu'elle peut sortir de la longueur d'un grand doigt, proportionnellement à la profondeur du vagin. On observe aussi dans le mâle une vesicule séminale, & un testicule; & dans la femelle, le vagin, les cornes de la matrice & les vaisseaux spermatiques. Lorsqu'on expose au microscope une goutte de la liqueur qu'on trouve dans la matrice, on trouve qu'elle n'est autre chose qu'un nombre infini de petits œufs. On conjecture que chaque femelle en contient au moins dix mille. Ce grand nombre d'œufs est une raison suffisante de la multiplication prodigieuse des Vers que l'on remarque quelquefois dans les corps des animaux. Si les personnes qui sont attaquées de ces Vers, n'en rendoient pas ordinairement par la voie des excrémens la plus grande partie, elles ne pourroient jamais s'en délivrer.

Les enfans sont extrêmement sujets aux Vers dont la génération se fait dans les intestins, principalement dans

les intestins grêles ; mais ils seroient encore bien plus abondans, si la nature n'y avoit remédié, en fournissant au chyle & à tout le corps, par le moyen du chyle même, un remede préservatif ; savoir, la bile qui, tant intérieurement, qu'extérieurement, est très ennemie des Vers. Ainsi, tant qu'une bile bien constituée coule dans les intestins, il ne peut s'y engendrer des Vers ; mais si-tôt que son conduit est bouché, ils y fourmillent.

VER A ÉCAILLES. La description que les voyageurs nous donnent de cet animal, nous le fait regarder comme une espece de Lézard. *Voyez* la figure qu'en donne Seba. *Thes. II*, *Tab.* 68, *n.* 7 & 8.

VERS DE L'EPHÉMERE : *voyez* à l'article ÉPHÉMERE.

VER DE FROMAGE, *Acarus* : cette espèce de Ver, d'une extrême petitesse, vit dans les fromages, où il trouve une ample nourriture. Ce Ver vû au microscope, paroît composé de douze anneaux : le premier de tous forme la tête du Ver. La peau dont tout son corps est couvert, est ferme comme du parchemin ; & elle ne se corrompt, ni ne se blesse pas facilement, quelques grands sauts qu'il fasse, ou quelque rudement qu'on le manie : sa tête est armée de petits crochets noirs qui servent tout à la fois de jambes, d'ongles & de dents à ce Ver. On voit très distinctement au travers de sa peau, qu'il peut mouvoir ses crochets, & en même-tems les pieces écailleuses de sa bouche, de dedans en dehors, & de dehors en dedans, de la même maniere que le Limaçon déploie ou retire à son gré sa tête ou ses cornes.

Cet insecte étant destiné à vivre toujours au milieu d'une substance qui, en s'introduisant dans ses stigmates, auroit bouché les organes de sa respiration ; la nature y a pourvu : il n'a des stigmates que sur le second, & sur le dernier anneau. Les stigmates antérieurs qui ne sont que les extrémités, ou plutôt les orifices extérieurs des trachées pulmonaires, sont construits de maniere que leur partie antérieure relevée au-dessus de la peau, en forme de tubes, est extrêmement fine & déliée. Lorsque le Ver retire sa tête & ses jambes de dehors en dedans, ses stigmates se trouvent fermés sous le pli que

forme alors la peau en cet endroit. De cette maniere, il ne peut entrer aucune saleté dans leur ouverture. C'est au dernier anneau que finissent les deux grosses trachées aëriennes qui rampent le long du corps ; elles viennent s'ouvrir à l'intérieur de la peau par deux stigmates de la même couleur que les deux antérieurs, mais d'une construction un peu différente. Ce dernier anneau est inégal, raboteux & tout couvert de tubercules ou de petites papilles proéminentes, & de petits enfoncemens ou rugosités.

Ce Ver a beaucoup de force, & la vie très dure : lorsqu'il veut faire un saut, il commence par se dresser sur son derriere, il courbe ensuite son corps en forme de cercle, en ramenant sa tête vers sa queue ; il fait sortir ses deux crochets noirs, & son corps étant ainsi plié en double, il le redresse subitement, afin de le ramener en ligne, il s'éleve ainsi, & fait un saut qui ne laisse pas d'être considérable, relativement à la petitesse de l'animal.

Ces Vers se changent en nymphes, puis en mouche d'une espece assez commune : sa femelle ne differe du mâle à l'extérieur que par la grosseur ; mais les organes de la génération établissent une grande différence entre l'un & l'autre à l'égard des parties internes. Dans le mâle, Sewammerdam a découvert la verge, les testicules, les vesicules & les prostates : dans la femelle, l'ovaire, la matrice & ses dépendances.

On ne sauroit croire avec quelle ardeur ces mouches se portent à la propagation de leur espece. A peine la femelle vient-t elle d'éclore, qu'elle cherche déja le mâle, & le sollicite ; le mâle monte aussi-tôt sur la femelle, & ils restent assez long-tems dans cette attitude. L'accouplement de ces insectes a quelque chose de bien singulier ; la femelle, pendant tout le tems que le mâle est sur son dos, tient ses ailes étendues, allonge la partie qui caractérise son sexe, & la fait entrer dans la cavité de la partie externe du mâle : c'est donc elle qui est ici le principal agent au contraire des autres especes, & le mâle reçoit au lieu d'être reçu. Cette singularité a lieu encore dans d'autres especes de mouches, & même dans quelques especes de scarabées ; mais il n'y a rien de si curieux

que de voir toutes les caresses que le mâle fait à sa femelle pendant le tems que dure l'accouplement ; & comment il semble à chaque instant la presser amoureusement, de même que le Coq presse la Poule, quoiqu'il y ait au reste une grande différence entre la maniere de s'accoupler de ces Mouches, & ce qui se passe entre le Coq & la Poule, dont la jonction ne dure qu'un instant, & n'est point un véritable accouplement.

Lorsque cette Mouche femelle veut pondre, elle allonge considérablement la partie saillante qui lui tient lieu de vulve, & l'enfonce dans les trous les plus profonds du fromage, pour y déposer ses œufs, d'où naissent les Vers qui rongent les fromages.

VERS DES GALLES : *voyez* au mot GALLES, la maniere dont ces insectes s'y prennent pour s'introduire dans les plantes, & comment se forme ces tumeurs, qu'on nomme *Galles*, & leurs variétés.

VER EN GRAPPE. Ce Ver est particulier à la Norwege : on l'a nommé ainsi, parceque les Vers de cette espece sont toujours en troupe, & amassés les uns sur les autres ; ils sont de la longueur d'un grain d'avoine, & de la grosseur d'un fil. Ces Vers réunis forment comme une corde d'un doigt & demi d'épaisseur, & de plusieurs brasses de longueur. Ces Vers rampent continuellement les uns sur les autres, de maniere cependant que toute la bande se meut toujours en avant, & laisse après elle une traînasse : il paroît assez probable que ces Vers se mangent les uns les autres. (*Histoire naturelle de Norwege.*)

VER DE GUINÉE. Les Naturels de ce pays sont sujets à une sorte de Ver qui paroît tantôt aux pieds, tantôt aux mains, & quelquefois au scrotum, & qui a jusqu'à quatre ou cinq aulnes de longueur ; il ne cause point de grande douleur, à moins qu'il ne veuille se faire jour à travers la peau, pour sortir. Alors la partie où le Ver est enfermé, devient froide & rouge, comme s'il y avoit un éréfipele. Il s'écoule un peu d'eau par la petite ouverture que le Ver a faite ; & ensuite on apperçoit comme deux cornes aussi fines que des cheveux, & qui sont de la longueur d'un travers de doigt : la tête du Ver qui est applatie, ne tarde pas à paroître, & ensuite le

orps, qui est rond, mince & délié; pour lors on tire le Ver, & on le roule peu à peu autour d'un petit bâton, de peur de le rompre; car s'il se rompoit, il se formeroit un ulcere par l'écoulement d'une humeur âcre, qui, quelquefois peut être suivi de gangrène. On dit que quand les soldats Hollandois ont passé deux ou trois ans dans certaines garnisons de la Guinée, ils sont attaqués de cette maladie comme les Naturels du pays.

VERS HEXAPODES. Ce sont des vers à six pieds, très vifs & très actifs, qui dévorent la peau des oiseaux; il est parlé dans les *Transact. Philosoph.* d'un enfant qui vomit trois de ces vers hexapodes.

VERS DES INTESTINS DES CHEVAUX : *voyez* MOUCHES DES INTESTINS DES CHEVAUX.

VER LUISANT, *Cincindela aut noctiluca, seu noctivigila*, &c. Toutes ces dénominations sont prises de la lumiere que cet insecte répand pendant la nuit. On le voit dans les prairies pendant l'été & l'automne. M. Géer correspondant de l'Académie, a donné sur cet insecte, dans le second volume des Mémoires présentés à l'Académie, un Mémoire très curieux, dans lequel on trouve différentes observations dont nous allons parler.

Ces Vers luisans qui sont si communs dans les champs, sont tous des vers femelles, car les mâles ne sont pas si aisés à trouver. Ces derniers, suivant M. Linnæus, sont du genre des Cantharides; ils ont des ailes couvertes de deux fourreaux écailleux. Il paroît qu'il y a des vers luisans de plusieurs especes, & quelques-unes dont les femelles sont ailées comme les mâles, & dont les mâles répandent de la lumiere de même que les femelles.

Le ver luisant femelle que M. Géer a observé, étoit long d'environ un pouce, & large de trois lignes. Il étoit applati, ainsi que le sont toutes ces especes de vers, il avoit six jambes écailleuses, son corps étoit divisé en douze parties annulaires & angulaires : chaque anneau étoit recouvert d'une piece horizontale de couleur brune & comme crustacée. Ce ver a, ainsi que les Chenilles, neuf stigmates de chaque côté. Il a deux antennes, & en devant de la tête deux dents longues, courbes & déliées. Cet insecte marche fort lentement, il s'aide de son derriere dans sa marche. M. Géer ignore ce qu'il mange,

mais il l'a entretenu en vie sur de la terre fraîche, où il avoit mis de l'herbe & quelques feuilles de différentes plantes ; ayant remarqué qu'il devenoit foible & languissant, quand il le laissoit manquer de terre fraîche. Cet insecte est fort pacifique & craintif : dès qu'on le touche, il retire la tête & reste long-tems immobile.

M. Géer sachant qu'ordinairement ces vers luisans femelles n'ont point d'ailes, croyoit ce ver dans son état de perfection, c'est-à-dire, qu'il n'avoit ni à changer de figure, ni à muer ; mais il observa que ce ver après avoir resté quelque tems sur le dos, se changea en une véritable nymphe. Dès qu'il se fut dégagé de sa vieille peau, la nymphe se courba le corps en arc, & perdit par la suite tout mouvement. Elle a de particulier qu'elle ressemble beaucoup à la figure du ver, & qu'immédiatement après le changement de peau, elle peut mouvoir la tête, les antennes & les jambes. Cette nymphe dès le soir même, répandit une lumiere vive, brillante, ayant une teinte d'un beau verd.

Cette remarque oblige de se détacher de l'idée où l'on étoit que cet éclat lumineux servoit à attirer le mâle, puisque cet insecte brille dans son état d'enfance, dans son état de véritable ver, & après qu'il a pris la forme de nymphe, tems où il ne pourroit profiter des caresses du mâle, attiré par ce signal amoureux. Il faut donc croire que cette lumiere que répandent les vers luisans, leur doit servir à un usage qui nous est inconnu jusqu'à présent. Toujours paroît-il que cet insecte a la faculté de luire quand il veut, & de faire disparoître sa lumiere quand bon lui semble.

Le vingt-quatre de Juin, quatorze jours après sa transformation à l'état de nymphe, le ver se retira de sa peau de nymphe & marcha ensuite de côté & d'autre. Dans cet état ce ver est propre à la génération, il ne doit plus subir de métamorphose. La figure qu'il a au sortir de la nymphe a beaucoup de ressemblance avec celle qu'il avoit d'abord, mais elle a des caracteres de différence. Ce ver est alors plus petit, il est réduit de douze lignes à neuf ; au lieu de douze anneaux, il n'en a plus qu'onze ; la forme des trois premiers anneaux que l'on peut regarder comme le corselet a changé ; le corselet

relet en dessous est d'un couleur de rose très agréable ; la tête, les antennes & les jambes sont bien différentes de ce qu'elles étoient auparavant ; ils sont d'une figure ordinaire à celle de beaucoup de scarabées & d'autres insectes qui sont parvenus à leur dernier état. Le dessous des trois derniers anneaux du corps de cet insecte est d'un blanc jaunâtre : c'est de-là que part sa lumiere. Dans ce dernier état, il a beaucoup plus d'éclat que dans les précédens. Dans le jour il se cache sous les feuilles ; à l'approche de la nuit, il marche çà & là, & c'est alors qu'il répand une forte lumiere à volonté. Sur le dessous du dernier anneau, on voit seulement deux grandes taches latérales, lumineuses : car le milieu en est obscur, ou fait paroître fort peu de lumiere.

Dans les belles nuits d'été les eaux de la mer brillent & étincellent sous les coups de rames. Ces points lumineux, qui quelquefois paroissent comme des traînées de feu dans les eaux de la mer, sont occasionnés par des insectes très petits ; d'une consistance très molle, formés d'anneaux, avec deux petites nageoires & deux petits filets qui leur servent de queue. Ces insectes qui s'attachent aux herbes & à la mousse, frappés par les rames, paroissent tout lumineux. Voilà ce que le peu de tems a permis à M. l'Abbé Nollet d'observer. M. Grizelli, qui a examiné ces petits insectes avec la derniere attention, les regarde comme des Scolopendres marines. Ce sont ces insectes qui occasionnent le riche phénomene de la mer lumineuse : *voyez* MER LUMINEUSE. Au reste, ces insectes ne sont pas les seuls lumineux : *voyez* CUCUIU, à l'article ACUDIA, MOUCHE LUISANTE, PORTE-LANTERNE. Il y a aussi une sorte de ver luisant dans les huitres.

VER DE MAI. On donne ce nom à des vers qui paroissent au mois de Mai, & qui donnent le *Scarabée onctueux :* voyez *ce mot.*

VERS DE MER ou VERMISSEAUX DE MER, suivant M. d'Argenville, ou VERS A TUYAUX, suivant M. de Réaumur, *Vermes subulati.*

On peut diviser les vermisseaux de mer en deux especes principales ; ceux de la premiere classe restent dans le sable, sans coquillages ni tuyaux ; tels sont ceux qui

habitent ordinairement les bancs de sable ; & dont le travail est si singulier. Chaque ver a son trou qui est une espece de tuyau fait de grains de menu sable & de fragmens de coquillages qu'il lie avec de la glu ; le nombre de ces vers est étonnant : on voit sur le sable, avec une surprise agréable, lorsque les eaux de la mer sont baissées, l'extrémité de tous ces tuyaux formés par une glu qui sert de ciment à ces insectes.

L'animal qui habite ces tuyaux n'a guere qu'un pouce de longueur, & quelques lignes de diametre. L'extrémité de sa tête est plate & ronde, & a plus de diametre qu'aucun endroit du corps : ce qui donne lieu à l'insecte de former l'espece de tuyau dans lequel il est toujours à l'aise. Au dessus de la tête, il a trois nageoires des deux côtés. Sa figure approche de celle d'un cône, & se termine par une longue queue. D'espace en espace on voit sur son corps de petites parties charnues faites en crochets recourbés vers la queue. Ces especes de crochets sont disposés sur trois rangs différens, qui vont de la tête à la queue. Peut-être, dit M. de Réaumur, que ces crochets lui tiennent lieu de jambes ou de mains, lorsqu'il veut s'élever jusqu'à l'ouverture supérieure de son tuyau, ou lorsqu'il veut s'enfoncer dedans.

Les petits vers ou vermisseaux de mer de la seconde classe, sont ceux qui s'attachent ensemble à tous les corps, & qui ne cherchent qu'un point d'appui ; le même suc gluant qui forme leur coquille, sert à leur adhésion. Leurs différens replis forment des figures & des monceaux semblables à ceux que feroient plusieurs vers de terre entrelacés. Il y a encore d'autres especes de vermisseaux de mer, dont les tuyaux sont d'une substance molle.

M. d'Argenville qui définit les vermisseaux de mer des coquillages, fait connoître trois especes de vermisseaux.

De la premiere sont le vermisseau disposé en ligne droite ; l'*orgue* couleur de pourpre, cette *ruche* testacée d'une régularité si élégante ; ceux qui sont de couleur tirant sur le roux ; ceux qui imitent les tuyaux d'orgue ; ceux qui sont unis & pleins de stries ; & enfin ceux qui ont des stries & des cannelures.

De la seconde espece sont les vermisseaux disposés en plusieurs arcs ; ceux qui imitent l'assemblage des boyaux ; ceux qui sont ondés de différentes manieres ; ceux qui finissent par une belle vis tortillée ; & ceux qui sont ridés & de couleur brune.

De la troisieme espece sont les vermisseaux disposés en plusieurs ronds ; ceux qui sont formés comme des vers ; ceux qui ont des tuyaux à cloison avec un syphon ; ceux qui adherent aux rochers, & qui sont dans le limon ; ceux qui sont attachés aux huîtres, aux moules ; ceux qui sont faits en réseau & tirant sur le roux ; ceux qui sont fauves & tortillés ; & ceux qui sont blancs & de couleur de rose.

L'entortillement de ces vermisseaux les avoit fait mettre dans la classe des multivalves ; mais n'étant joints que par leur glu, on doit les regarder comme séparés l'un de l'autre ; aussi M. d'Argenville les a-t-il fait rentrer dans la classe des univalves.

Aucun coquillage, dit cet Auteur, n'est moins attaché à sa coquille, que les vermisseaux le sont à la leur. Ils ont des pieds des deux côtés de leurs parties antérieures, avec des trous placés à leur extrémité. Leur tête s'élargit & leurs yeux sont placés, ainsi que dans les limaçons, à l'extrémité de leurs cornes, au milieu desquelles est la bouche. Si la Nature les a privés d'un opercule pour sceller leur maison ; elle a su fabriquer leur demeure de façon qu'ils sont par leurs replis tortueux parfaitement à couvert. Ces vermisseaux tortueux, striés légerement & d'un diametre égal, sont différens des Tuyaux de mer, qui sont solitaires, presque droits, striés profondément & d'un diametre égal : *voyez* TUYAUX DE MER.

La figure des vermisseaux de mer varie suivant les especes ; les uns ont la forme d'un ver de terre ordinaire ; leur tête représente le bouton d'un gland de chêne, à la pointe duquel est un petit trou imperceptible qui forme la bouche entourée de poils servans à tâter le terrein. Quand il veut se retirer, la tête se concentre, les poils s'appliquent sur l'orifice, l'animal se vuide, & par ce moyen rentre dans son tuyau. D'autres vermisseaux ont la figure de vraies scolopendres, à l'exception qu'ils n'ont

des pattes que dans le tiers de leur longueur, à commencer de la tête. Leur tête a la figure d'un croissant allongé; elle est entourrée de quatre cornes, qui s'écartent & se rapprochent; les deux plus courtes sont les plus proches, & les deux autres, en se collant sur les premieres, cachent & enveloppent sous leur couverture cette partie délicate.

M. Adanson dans son histoire des coquillages du Sénégal, met ces coquillages dont il fait un genre, & qu'il nomme *Vermet*, dans le rang des operculés, parce qu'effectivement il lui a trouvé un opercule.

VER DE MER DU BRESIL. Seba, qui en donne la figure, *Thes.* 1, *Tab.* 73, *n.* 4, dit que cet insecte aquatique est long, délié, & qu'il ressemble parfaitement au Cloporte. Il porte au-devant de la tête deux petites cornes pointues. Tous ses pieds, hérissés de poils & de petites épines, jettent un bel éclat de diverses couleurs.

VERS DE MER DU CAP DE BONNE-ESPERANCE. Kolbe dit que dans cette Contrée on trouve très souvent sur le sable au bord de la mer, certaines especes de vers qui ressemblent beaucoup à ceux qui s'engendrent dans le corps des enfans. Lorsque la mer est calme ils y vont en grande foule pour y chercher de la nourriture, & y restent jusqu'à ce qu'il s'éleve quelque tempête: alors ils montent au-dessus de l'eau, & sont portés au bord par les vagues. Dès qu'ils sont arrivés sur le sable, ils se cachent dans des creux qu'ils y font: diverses autres especes de vers ne quittent jamais cet élement.

Il y a une espece de Ver de mer qui attire l'attention par sa forme: on pourroit donner à cet insecte le nom de *Cheval-marin*, puisqu'à l'égard de la tête, de la bouche & du poil, il ressemble au Cheval ordinaire: la partie de derriere finit en pointe, & est crochue. Il n'a pas plus de six pouces de longueur, & à l'endroit le plus gros de son corps, il a environ un pouce. Le tronc du corps, au-dessus de ce qu'on appelle le cou, est un peu applati, & paroît avoir des côtes. Il a le dos noir & le ventre blanchâtre. Kolbe dit qu'il n'en a jamais pu voir en vie, & qu'il en a trouvé une infinité de morts sur le sable, qui y avoient été jettés par les flots. *V.* HIPPOCAMPE.

On trouve encore dans cette mer une espece de Ver

rouge, approchant assez pour la forme, d'une Chenille velue : lorsqu'on le manie, il pique comme une ortie, & si l'on crache dessus, il creve, dit-on, & répand alors une mauvaise odeur.

Vers qui se métamorphosent en Mouches, soit à deux ailes, soit à quatre ailes.

Comme ce seroit un détail trop immense que de présenter ici la description de chaque espece de Ver qui donne chaque espece de Mouches, nous nous contenterons de donner une idée des classes dans lesquelles M. de Réaumur les a distribuées ; & pour le détail nous renvoyons aux excellens Mémoires de cet Auteur sur les insectes : on peut aussi consulter le mot MOUCHES de ce Dictionnaire.

Ces especes de Vers ont plusieurs différences entr'eux : la plus remarquable & la plus propre à nous frapper est celle de la conformation de leurs têtes. On trouve à quantité d'especes de Vers qui deviennent des Mouches, des têtes dont la figure est très variable. Il y a des têtes qui sont tantôt plus & tantôt moins longues, tantôt plus & tantôt moins applaties, tantôt plus & tantôt moins racourcies, & qui sont contournées tantôt dans un sens & tantôt dans un autre : ces têtes sont charnues, & sont faites de chairs très fléxibles. Il y a d'autres especes de Vers dont les têtes, d'une consistance plus solide, conservent très constamment la même figure. Après ces observations M. de Réaumur a fait deux classes principales de ces Vers : savoir, celle des *Vers à tête de figure variable* ; & celle des *Vers à tête de figure constante*.

La disposition, la nature & la structure des différentes parties des Vers de ces deux classes générales, fournissent des sous-divisions en plusieurs autres classes, & qui sont subordonnées aux premieres. Les uns n'ont point de jambes, d'autres en ont ; les uns les ont toutes membraneuses, les autres n'en ont que d'écailleuses Enfin les différentes especes de Vers offrent des variétés singulieres dans la position, le nombre & la figure des organes.

Les Vers de la premiere classe *à tête de figure variable*, ont sur le derriere les principaux organes de leur

respiration, point de jambes écailleuses, ni même de membraneuses bien formées : ces caracteres sont communs à un très grand nombre de genres & d'especes de Vers qui se transforment tous en des *Mouches à deux ailes*. Ce n'est pas à dire pour cela que toutes les Mouches à deux ailes aient été des Vers de cette espece. Les variétés qu'offent les *Stigmates* mettent en état de distinguer divers genres de ces *Vers à tête de figure variable*. On voit dans la même classe des *Vers à corps très courts & hérissés de piquans*, & on en trouve de chargés de poils longs & durs : c'est cette classe qui fournit le plus d'especes de *Mouches à deux ailes*. Les Mouches qu'on trouve par-tout, & les seules presque qui soient connues de ceux qui n'ont pas étudié ces insectes ailés, ont été des Vers de la premiere classe.

Les Vers de la seconde classe *à têtes de figure variable & membraneuses*, different des autres Vers, parcequ'ils sont pourvus de jambes. Entre les Vers de cette classe, ceux dont on trouve le plus d'especes sont très aisés à caractériser & à désigner par une queue charnue, qu'ils peuvent rendre plus ou moins longue. M. de Réaumur appelle cette sorte de Vers des *Vers à queue de Rat* : les Mouches dans lesquelles ils se changent, sont des Mouches à deux ailes.

La troisieme classe comprend les Vers qui ont une tête de figure constante, mais qui n'ont point de serres. Aucun des Vers de cette classe n'a de jambes écailleuses : cette classe est fort étendue : elle comprend beaucoup de genres, tant de *Vers terrestres* que de *Vers aquatiques*, qui tous donnent des *Mouches à deux ailes*.

La quatrieme classe des Vers de Mouches est la premiere qui donne des *Mouches à quatre ailes*. Ce sont des Vers dont la tête a une figure constante, & qui ont deux dents mobiles ou mâchoires, mais qui n'ont point de jambes écailleuses.

Dans la cinquieme classe sont ceux qui ont une tête de figure constante, armée de dents, qui jouent l'une contre l'autre : ces Vers ont six jambes écailleuses. Le nombre des genres de ces sortes de Vers est très grand : de ces vers il y en a qui se transforment en des insectes de bien des classes différentes, comme en *Scarabées*, en

Punaises, en *Sauterelles*, *&c.* Diverses especes de ces Vers sont aquatiques & donnent beaucoup de différentes especes de Demoiselles : les Vers d'où naissent les *Mouches éphémeres* sont de cette classe.

La sixieme classe comprend les *Vers à six jambes*, qui donnent quelques especes de Demoiselles : il n'y en a que peu de ce genre. Ceux de cette classe, au lieu d'une bouche en ont deux, mais bien singulierement placées : les Mouches qu'on peut rapporter à cette classe sont le *Formicaleo*, ou *Fourmilion*, & le *Lion des Pucerons.* Voyez *ces mots.*

Les Vers de la septieme classe ont le corps allongé comme celui des Chenilles, & six jambes écailleuses. Ce qui leur est propre, ce sont deux especes de crochets placés à leur bout postérieur : on trouve ces deux parties à plusieurs especes de *Teignes aquatiques*, qui se font des fourreaux singuliers de diverses matieres, & qui se métamorphosent en *Mouches papillionacées.* V. TEIGNES AQUATIQUES.

Le savant Académicien a reservé pour la huitieme & derniere classe les Vers auxquels il a donné le nom de *fausses Chenilles*, parceque la forme de leur corps les fait prendre pour des Chenilles : de ces fausses Chenilles viennent les *Mouches à scie*, dont l'Histoire présente les faits les plus curieux *Voyez* MOUCHES A SCIE.

VERS MINEURS DE FEUILLES, ou MINEURS, nom que l'on donne à des insectes très petits, & fort aisés à trouver. Il suffit de voir une feuille pour reconnoître si quelque *Mineur* s'est logé dans son intérieur : quoique saine & verte par tout ailleurs, elle est desséchée, jaunâtre ou blanchâtre, ou du moins d'un verd différent du reste vis-à-vis les endroits que l'insecte habite ou qu'il a habités. M. Reaumur a été le premier qui a déterminé que la classe de ces insectes est nombreuse en especes, & composée d'animaux bien petits.

Il y a peu d'arbres & de plantes, supposé qu'il y en ait, dont les feuilles ne soient attaquées par des *Mineurs.* Les uns, dit ce célebre Naturaliste, s'établissent dans les tendres feuilles de *Laiteron* ; c'est une des plantes où l'on en trouve le plus : d'autres se logent vers la fin de l'été dans celles du *Houx*, c'est-à-dire, dans le tems où ces

feuilles sont les plus dures. Il n'est pas rare de voir des feuilles d'un même Pommier, qui ont été minées, tant en galeries qu'en grandes aires, par différentes especes de *Mineurs*.

Ces petits animaux se transforment en des insectes ailés des trois classes les plus nombreuses en genres & en especes. Par exemple, quantité de petites *Chenilles mineuses* se métamorphosent en *Papillons*; quantité de *Vers mineurs* se transforment en *Mouches*, & une infinité d'autres Vers mineurs se métamorphosent en Scarabées. Il n'est pas facile de reconnoître les différentes especes de *Chenilles mineuses* d'avec les *Vers mineurs*, à moins de les suivre dans leur état de transformation.

La plupart des *Mineurs*, tant qu'ils sont Vers ou Chenilles, vivent dans une grande solitude : chaque galerie & chaque espace miné plus en grand, est l'habitation isolée de chaque insecte. Après avoir vécu jusques-là dans d'étroites garleries, ils se font des demeures plus spacieuses. Il y a quelques *Mineurs* qui dès leur naissance s'établissent dans les feuilles de *Lilas*, plus de vingt ou trente ensemble dans une même cavité, qu'ils agrandissent ensuite journellement pour se nourrir. Les Vers qui les composent sont blancs & ras : ils ont six jambes écailleuses : leur derriere les aide à marcher, & fait l'office d'une septieme jambe.

M. de Réaumur dit que, quoique les *Mineurs* soient très petits, une bonne vue suffit seule pour en faire distinguer les classes, les genres, & même quelquefois les especes; mais on a besoin pour les bien voir du secours d'une loupe. Tous les *insectes mineurs* ont une peau transparente & rase : tous ne l'ont pas de la même couleur; la plupart cependant sont blanchâtres, ou d'un blanc dans lequel il y a une légere teinte de verd; d'autres sont d'un rouge, ou vif, ou pâle, ou rose : il y en a un grand nombre d'especes qui sont d'un assez beau jaune ambré; c'est la couleur des *Chenilles mineuses en grand* du Pommier.

Lorsque le tems de la derniere métamorphose est achevé, & que ces insectes ont acquis des ailes, ils cherchent l'occasion de s'accoupler. Les femelles vont déposer quelques œufs sur chacune des feuilles propres à nour-

rir les petits qui en doivent éclorre : il est difficile d'appercevoir ces œufs tant ils sont petits. Les *Vers mineurs* qui doivent se transformer en Mouches à deux ailes, n'ont point de jambes, & leurs têtes ne sont point écailleuses : ces Mouches ne ressemblent pas à celles des autres *Mineurs*. Les *Vers mineurs* qui doivent devenir des Mouches, lorsqu'ils minent en grand ou en gallerie, ont encore une méchanique toute différente. M. de Reaumur dit qu'ils semblent piocher à-peu-près comme nous piochons pour creuser la terre : il y a encore quantité d'autres détails très curieux sur les travaux & la métamorphose de ces sortes d'insectes. *Voyez le Mémoire I. du Tom. 3. sur les insectes, par M. de Reaumur.*

VER DE LA MOUCHE ASYLE. Ce Ver, vu à l'œil nud, dit Swammerdam, paroît composé de douze anneaux, en y comprenant la tête. De toutes les parties de ce Ver, qu'on peut observer sans microscope, c'est la queue & le bec qui méritent le plus d'attention. L'extrêmité de la queue est bordée de poils, qui sont eux-mêmes garnis d'autres poils plus petits, de chaque côté de leur tige : c'est au moyen de cette touffe circulaire de poils que l'insecte flotte sur l'eau, & se tient à sa surface, tandis que son corps demeure suspendu la tête en bas, le plus souvent sans faire aucun mouvement. Dans le milieu de cette queue est une petite ouverture, dans laquelle s'ouvrent deux stigmates, par où l'insecte respire.

Lorsque l'insecte veut aller au fond de l'eau, il ne fait que courber les poils de l'extrêmité de sa queue, de maniere qu'ils s'inclinent les uns vers les autres : en se courbant ainsi ils laissent entr'eux une petite cavité, dans laquelle se trouve enfermée une bulle d'air, qui pour l'ordinaire ressemble assez bien en apparence à une petite perle. Cette petite bulle sert à faire remonter le Ver, pour peu qu'il s'aide en même tems d'un léger mouvement. La même chose s'observe aussi dans les Vers & les Nymphes, qui donnent naissance aux Cousins. Si la bulle d'air venoit à s'échapper de sa cavité, le Ver est le maître de la remplacer par une autre, qu'il fait sortir quand il veut des trachées qui aboutissent à cette cavité : il lui arrive même quelquefois de faire sortir successive-

ment de sa queue plusieurs bulles d'air, qui s'élevent à la surface de l'eau, & vont se réunir avec l'air de l'atmosphere. La pression de l'eau oblige ces parties d'air, qui sont spécifiquement plus légeres, à se porter en haut, où il y a moins de résistance. Pour voir ces phénomenes bien à son aise, il faut mettre ce Ver dans un gobelet de crystal plein d'eau, on verra avec une sorte de plaisir cette bulle d'air transparente, enfermée, comme nous l'avons dit plus haut, dans la petite boule creuse, formée par les poils de la queue.

Il est donc évident que ce Ver se sert de sa queue pour nager & pour respirer : c'est par les stigmates qui s'y ouvrent, que l'air entre & sort alternativement ; les poils qui la bordent sont de nature à ne se jamais mouiller. Lorsque ce Ver veut avancer dans l'eau, il replie son corps à la maniere des Serpens. La tête de cet insecte est comme partagée en trois parties : les yeux sont placés auprès du bec, qui est d'une écaille noire ; on voit aussi deux petites antennes. Ce qu'il y a de plus singulier dans ce Ver, c'est la situation de ses jambes : elles sont placées tout auprès du bec ; de façon qu'au premier coup d'œil j'ai cru, dit Swammerdam, que cet insecte s'accrochoit avec son bec, comme les Perroquets, à tout ce qu'il rencontroit : mais, tout bien examiné, j'ai reconnu que ses pattes étoient presque placées dans sa bouche. La peau de ces Vers est comme chagrinée. Je suis persuadé, dit le même Auteur, que les Ebenistes & les Tourneurs pourroient s'en servir, aussi bien que du chagrin, pour polir l'ivoire, ou les bois durs & compactes, comme l'ébene & le buis.

On trouve ces Vers dans des eaux, soit douces, soit salées, vers le commencement de Juin : il y a des tems où on en voit en quantité. Ils habitent communément les fossés qui bordent les prairies, mais sur-tout les endroits de ces fossés où la surface de l'eau est couverte de plantes aquatiques. Ils se plaisent à ramper & à se trainer de côté & d'autre sur ces petites herbes. On les trouve souvent sur les bords des fossés, la queue en haut, la tête en bas : ils sont occupés dans cette attitude à fouiller dans la boue & dans la vase avec leurs jambes, pour

chercher leur nourriture. Ces Vers se changent en Nimphe, puis en une Mouche, surnommée *Mouche asyle*, dont on peut voir la description à la suite du mot TAON.

VER DE LA MOUCHE ÉPHEMERE. *V.* ÉPHEMERE.

VERS DES NOISETTES. Ceux d'entre ces Vers qui se trouvent dans les Noisettes cueillies nouvellement, sont toujours dans leur écorce membraneuse ; ils se changent en Scarabées. Ceux qui naissent dans les noisettes seches & tirées de leur écorce, dans les amandes, les pignons, les semences de melon, de concombre, & autres graines oléagineuses, sont de l'espece des Chenilles. Car certains petits Papillons déposent leurs œufs sur ces semences, & de ces œufs il sort des Chenilles : les générations se renouvellent ainsi deux ou trois fois l'année, suivant les saisons. Quand on veut faire subir aux Vers des Noisettes leur métamorphose, il faut leur présenter du sable humide, dans lequel ils restent pendant tout l'hiver. Ainsi il paroît hors de doute que dans les Bois, lorsque ces Vers sont sortis des noisettes, ils descendent en terre pour se changer en nymphes. Ensuite au printems ces nymphes deviennent des insectes ailés.

VER OMBILICAL. On appelle *Ver ombilical*, dans les enfans, une sorte de maladie rare, dans laquelle, quoiqu'ils aient une bonne nourriture, & qu'ils tettent bien, ils deviennent maigres, inquiets, & se tourmentent comme s'ils avoient des tranchées. On ne sauroit connoître ce Ver par aucun moyen plus sûr, qu'en appliquant, lorsqu'on le soupçonne, un Goujon sur le nombril de l'enfant. Le lendemain on trouve ce poisson à demi rongé par le Ver ; on en peut remettre un second & même un troisieme, pour n'avoir pas à douter de la présence de ce Ver ombilical. Lorsqu'on s'en est ainsi assuré, on remplit la coquille d'une noix de poudre de cristal pulvérisé, avec un peu de sabine en poudre, & on mêle le tout dans du miel. On applique la coquille de noix le soir sur le nombril de l'enfant. Le Ver attiré par la douceur du miel, ne manque pas d'en manger ; mais la sabine & le verre le font mourir. On tache ensuite de faire évacuer ce Ver à l'enfant.

Il y a quelquefois, dans les dents, des Vers qui font souffrir des douleurs continuelles ; on appaise ces dou-

leurs, ou en recevant la vapeur de la fumée de Jusquiame, ou en tenant dans sa bouche de la Sabine cuite dans du vin.

La faim canine est quelquefois causée par des Vers. Plusieurs Médecins croient que les divers symptomes des fievres malignes, ne dependent que des Vers qui s'engendrent dans ces maladies. D'autres Médecins, par le moyen de la loupe, ont observé de petits Vers dans les pustules de la petite vérole. Pierre de Castro a vu pendant la peste de Naples, des bubons qui en fourmilloient.

VER DU PALMISTE. C'est un insecte, qui, ayant été déposé par sa mere, se nourrit dans le cœur de cet arbre quand il est abattu. Ces Vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur. On ne peut mieux les comparer, dit le Pere Labat, qu'à un peloton de graisse de Chapon, enveloppé d'une pellicule fort tendre & fort transparente. Cet Ecrivain dit avoir mangé de ces Vers, qui sont regardés comme un mets fort délicat. Quand on expose ces insectes quelque tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides & pour les hémorrhoïdes. Il faut en oindre la partie malade; mais ne jamais chauffer l'huile, parceque le feu dissipe ses esprits, & les fait évaporer.

VERS PÉTRIFIÉS : *voyez* HELMINTHOLITES.

VERS POLYPES, nom donné, par M. de Réaumur, à cause de sa figure extérieure, à une espece de Ver qui se trouve dans les eaux, & dont les stigmates sont des tuyaux cylindriques qui sont environnés de longues appendices, semblables aux bras des Polypes. De ces Vers naissent des *Tipules Culiciformes* : voyez TIPULE.

VER DE PORC. Goëdard donne ce nom à un Ver qui se trouve ordinairement dans les égoûts ou les aisances : *voyez* MOUCHE ABEILLIFORME.

VERS RONGEURS DE DIGUES & DE VAISSEAUX, ou VERS TARIERES ou TARETS. Il y a des Vers de mer qui rongent les vaisseaux, & qui les attaquent en si grand nombre & avec tant de fureur, que les poutres & le bois des bordages en sont tout criblés, ce qui met quelquefois les bâtimens en grand danger

le faire eau & de périr. On assure qu'il n'y a qu'environ cinquante ans que nos vaisseaux connoissent ces nouveaux ennemis; qu'ils les ont pris dans la Mer des Antilles, & les ont rapportés dans nos Mers, où ils se sont prodigieusement multipliés. On les regarde comme des especes de *Tarieres*,

L'Auteur du Dictionnaire des Animaux, dit qu'on compte deux especes de ces Vers Tarieres; les uns ont les pieds, & les autres n'en ont point. Ceux-ci sont les véritables *Tarets* venus des Antilles, dont nous parlerons à la fin de cet article. Les autres, qui ont des pieds, sont des especes de *Scolopendres de Mer*, que M. Deslandes avoit pris mal-à-propos pour le véritable *Taret*, ainsi qu'on le verra par ce qui suit, & qui est extrait des *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann.* 1720.

Ces especes de Vers, dit M. Deslandes, ont depuis trois lignes jusqu'à un demi pied de longueur. Tout leur corps est composé de différens anneaux : ils ont des deux côtés du ventre, une infinité de petites jambes toutes armées de crochets. Ce qu'il y a de singulier, c'est la tête : elle est couverte de deux coquilles toutes pareilles, placées des deux côtés, pointues par le bout comme le fer d'un villebrequin de Menuisier ou d'une vrille, & qui peuvent jouer séparément & différemment l'une de l'autre. Cette espece de casque, qui enveloppe la tête du Ver, est très dur, en comparaison du reste du corps, qui est fort molasse, & qui se seche bientôt à l'air & se réduit en poussiere. Il n'en demeure que la tête, qui a été préservée par son casque.

C'est elle qui fait tout le travail du Ver, & qui fournit à sa nourriture & à son logement. Elle perce le bois par le moyen de ses deux coquilles, qui se disposent en fer de villebrequin; & comme elle est plus grosse que le reste du corps, le passage qu'elle a ouvert suffit toujours. Le Ver ronge le bois où il est entré, s'en nourrit, croît; & sa tête devenue plus grosse, lui ouvre ensuite un plus grand passage dans la substance du même bois : il y avance toujours sans se retourner en arriere, & sans en sortir jamais. L'air lui est si contraire, qu'il n'a garde de le chercher.

Il suit toujours le fil du bois, & continue sa route en

droite ligne, si ce n'est que quelque nœud ou quelqu'autre obstacle l'oblige de se détourner. La pointe de son casque, instrument qui lui est absolument nécessaire, s'émousseroit contre un corps trop dur, & deviendroit inutile ; & si l'animal ne pouvoit plus travailler, il périroit, faute de nouvelles nourritures, emprisonné dans sa derniere excavation. Jamais il ne perce le bois de part en part, ce qui diminue un peu le danger que feroit courir aux vaisseaux, une infinité d'excavations différentes faites dans leurs bordages.

Comme ces Vers suivent toujours le fil du bois, il leur arrive quelquefois, en minant ainsi dans le bois, de se rencontrer tête contre tête ; alors ils périssent tous deux, parceque les pointes de leurs casques se brisent l'une contre l'autre. Ce Ver emploie la multitude prodigieuse de crochets, dont ses jambes sont garnies, à se cramponner aux fibres du bois, afin qu'étant bien appuyé, il travaille de sa tête avec plus de force. M. Deslandes conjecture que quatre crochets, qui sortent d'entre les deux pieces de son casque, de même figure & de même consistance que les jambes, mais trois fois plus longs, lui servent à sonder l'endroit par où il peut attaquer le bois le plus avantageusement.

Cet Observateur, en examinant la surface du bordage d'un vaisseau, dont le bois étoit rongé par ces Vers, remarqua que la surface du bordage étoit toute piquée de petits trous, qui avoient, selon sa pensée, contenu les œufs d'où étoient éclos les Vers habitans & déstructeurs de ce vaisseau : ils y étoient tous entrés obliquement, pour prendre le fil des fibres. Dans ce cas, les œufs auroient été déposés là par des Vers de la même espece, mais habitans de la mer ; car il ne paroît pas que ceux qui sont une fois dans le bois, puissent ni s'accoupler, emprisonnés chacun à part comme ils sont, ni sortir de leur prison, pour aller au dehors sur la surface du bordage. Il y a apparence que ces insectes de mer, peuvent vivre & dans l'eau & dans le bois ; mais qu'ils ne trouvent que dans le bois, une nourriture propre à flatter leur goût, & à les faire beaucoup grossir ; que c'est pour cela que ceux de l'eau le cherchent, & y déposent les œufs qui ont été fécondés par un accouplement fait dans

l'eau. De sorte que l'espece n'est perpétuée, que par ceux qui demeurent dans l'eau, où ils ne sont peut-être pas reconnoissables pour être de la même espece. C'est ainsi que quelques Vers du corps humain, les *Tænia* par exemple, ne ressemblent à aucuns Vers qui se trouvent sur la terre, quoiqu'il y ait tout lieu de croire qu'ils en viennent.

L'on voit bien que toute cette description ne désigne qu'une espece de Scolopendre, dangéreuse par les dégats qu'elle fait aux vaisseaux.

Le même M. Deslandes, manda de Brest à M. de Réaumur, que dans le mois de Juillet 1728, on mit sur le côté le Vaisseau l'*Hercule*, & qu'on en trouva tous les fonds chargés d'un nombre infini d'animaux d'une espece particuliere ; ils avoient deux à trois pieds de long. Ces Vers étoient enfermés dans des gaînes d'une matiere toute semblable à un cuir que l'on auroit longtems laissé tremper dans l'eau. Ils avoient tous une queue presque ronde, découpée, qui s'ouvroit & se fermoit comme un parasol. Par cette queue ils tenoient au bordage d'une maniere si forte, qu'à peine les pouvoit-on arracher avec la main : mais aussi-tôt qu'on présenta le feu aux carennes, ils se détacherent tous, & tomberent dans la mer. Il paroît que M. Deslandes s'est encore trompé, & qu'il a pris la tête pour la queue de l'animal, lequel n'étoit que le *Pinceau de Mer* : voyez *ce mot*.

Le remede qu'on a trouvé pour garantir les Navires des Vers qui en rongent le bois, est de doubler les Vaisseaux ; c'est-à-dire, d'appliquer contre le franc-bord, quand il est frais carenné, du verre pilé & de la bourre de Vache, & de revêtir ce premier appareil de planches de Sapin, d'environ un pouce d'épaisseur, qu'on attache avec des clous, dont la tête soit large ; car d'après ce qui a été dit, il est aisé de voir que ce qui sauve ces Vaisseaux doublés : c'est, 1°. la grandeur de la tête des clous du doublage & leur grand nombre, qui empêchent les Vers de la mer de déposer leurs œufs, du moins en grande quantité : 2°. l'obstacle continuel que feroient aux Vers entrés dans le doublage, les tiges de ces mêmes clous ; 3°. ce verre pilé & la bourre de Vache, au-

tres obstacles qui les arrêtent, ou qui ne leur conviennent pas pour leur servir d'aliment.

Les Vers surnommés *Vers de l'Isle de Madagascar*, qui rongent les vaisseaux, paroissent être des especes de Tarets, dont nous allons parler. A l'égard des *Mille-pieds de Mer* d'Amboine, qui se fourrent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer, & qui ont la tête hérissée de petits faisceaux soyeux & luisans, comme les pinceaux dont les Peintres se servent, ces Vers sont encore une espece de *Pinceau de Mer*.

Il nous reste maintenant à faire connoître le véritable Taret, d'après M. Adanson. Le Taret, ce dangereux animal, qui avoit été peu & mal observé par ceux mêmes qu'il inquiettoit & allarmoit tant, est un Ver aquatique, que cet Académicien met dans le rang des coquillages multivalves. Cet insecte, qui fait tant de ravages dans les Ports de Mer & dans les Digues, ne perce point le bois pour se nourrir, comme l'ont prétendu tous ceux qui en ont fait l'histoire; mais seulement pour se loger, ainsi que M. Adanson l'a prouvé dans une Dissertation lue en 1756, dans les Assemblées de l'Académie des Sciences. La maniere même, ajoute-t-il, dont cet animal perce le bois, paroît moins un effet de son entendement, que d'une méchanique dépendante d'un mouvement naturel, occasionné par l'entrée & la sortie de l'eau, qui doit fournir à sa nourriture. M. Adanson renvoie à son *Mémoire*, où il explique cette méchanique, & les divers sentimens des Auteurs, sur les mœurs, la génération, la maniere de vivre & de travailler du *Taret* de l'Europe: c'est le nom qu'il donne à ce ver rongeur de digues & de vaisseaux, en le comparant à celui qu'il a observé au Sénégal.

Il dit qu'on trouve le Taret dans les racines des Mangliers qui bordent le fleuve Niger & celui de Gambie: il les perce verticalement, quelquefois à deux à trois pieds, mais pour l'ordinaire, à six pouces au-dessus de terre, rarement au dessous; sa coquille est composée de cinq pieces fort inégales, dont la principale & la plus grande a un tuyau à peu près cylindrique, qui enveloppe & cache toutes les autres: ce tuyau est percé aux deux extrémités, de maniere que l'ouverture inférieure, qui

est

est orbiculaire, a deux ou trois fois plus de grandeur que la supérieure : ce tuyau est d'une grande dureté, & lisse extérieurement : il est quelquefois recouvert d'un second tuyau semblable, fort mince & très luisant que l'animal a d'abord collé contre le bois : la surface extérieure du tuyau porte les impressions des fibres du bois sur lequel il a été appliqué. M. Adanson a observé que la situation de ce tuyau est verticale dans les pieces de bois qui sont verticales, & presque horisontale dans celles qui sont couchées horisontalement : mais il est inséré de maniere que, quoique souvent un peu tortueux, son extrémité supérieure sort toujours un peu au dehors, & communique avec l'eau, pendant que l'extrémité inférieure reste cachée dans le cœur du bois. Celle ci se bouche entiérement par une substance pierreuse & semblable à celle de la coquille dans les Tarets qui ont atteint leur juste grandeur.

Les quatre autres pieces de la coquille sont placées aux extrémités de ce tuyau. Lorsqu'on l'ouvre, ou qu'on le casse avec précaution, on voit à son extrémité inférieure deux petites pieces de coquilles très minces, assez égales, & qui ressemblent aux deux battans de la phollade & des conques bivalves. Ces battans ont chacun la forme d'une portion de sphere, creuse en dedans, & pointue vers l'extrémité. Ils ne joignent jamais bien ensemble, & laissent une ouverture assez grande sur chacun de leurs côtés : leur surface extérieure est convexe & hérissée dans sa longueur de vingt-cinq rangs de petites dents taillées en losange, ou assez semblables à celles d'une lime : c'est par leur moyen que l'animal doit percer dans le bois la cavité hémisphérique.

On trouve à l'extrémité supérieure du tuyau les deux dernieres pieces de coquilles qui ressemblent à deux petites palettes assez épaisses, applaties, quelquefois un peu creuses en dedans, légérement échancrées ou arrondies à leurs extrémités. Ces palettes s'écartent, lorsque l'animal fait sortir ses deux trachées; mais lorsqu'il les fait rentrer dans sa coquille, elles se rapprochent, & les couvrent, en se joignant assez exactement, pour leur ôter toute communication avec l'eau du dehors. La couleur de la coquille & de l'animal est ordinairement blanche.

Cette description du Taret du Sénégal fait voir qu'il differe peu de celui de l'Europe, lequel, en 1722 & 1723, fit tant de ravages dans les pilotis qui maintiennent les digues de Zélande. Tout le monde a été instruit que cette Province, l'une des principales de la Hollande, a été à la veille d'être entiérement submergée dans le tems que ces insectes redoutables rongeoient si rapidement ses digues : elles étoient faites avec de grosses poutres, dont les unes enfoncées dans la mer, & mises en pente, étoient soutenues par d'autres poutres qui avoient leur point d'appui dans la terre ; celles qui étoient enfoncées dans la mer étoient revêtues de madriers, c'est-à-dire de planches très épaisses, capables de soutenir & de rompre l'effort impétueux des eaux, & de mettre à couvert les terres grasses & les fascines dont elles étoient garnies par derriere. Malgré cette formidable barriere, il est heureux que ces funestes animaux aient abandonné les parages de cette Isle ; car ce fléau auroit donné lieu à un épanchement des eaux de la mer qui auroit couvert le sol de la Zélande, lequel est, ainsi que celui de presque toute la Hollande, plus bas que le niveau de la mer.

VER ROUGE. C'est l'ennemi le plus redouté des Abeilles maçonnes : *voyez* son Histoire à la fin de l'article *Abeilles maçonnes*, à la suite du mot ABEILLE.

Vers sans jambes, ennemis des Pucerons.

Il n'est pas concevable à quel point les Pucerons se multiplieroient, s'il n'avoit été établi qu'ils serviroient de pâture à un grand nombre d'autres especes d'insectes très voraces. Les insectes, à la nourriture desquels les Pucerons sont destinés, peuvent être divisés en trois classes : ceux de la premiere classe se transforment en des *Mouches qui n'ont que deux ailes* : ceux de la seconde classe deviennent des *Mouches à quatre ailes*, & les autres des *Scarabées*. Il y a de ces Vers de couleur différente.

Il y a des Mouches que l'instinct porte à venir déposer leurs œufs sur des tiges ou sur des feuilles où les Pucerons sont établis. Les Vers qui sortent de ces œufs,

font avides de proie dès leur naissance ; ils naissent au milieu d'un petit peuple pacifique qui n'a été pourvu, ni d'armes offensives, ni d'armes défensives, & qui attend paisiblement & sans défense les coups mortels qu'on veut lui porter ; il ne semble pas même connoître ses ennemis. Pour attaquer les Pucerons, ces Vers sont armés d'un dard brun, de nature de corne ou d'écaille qui, à sa base, a deux autres pointes plus courtes, avec lesquelles il forme une espece de fleur de lys : il n'est point d'animal de proie qui chasse autant à son aise que le fait ce Ver : couché sur une feuille ou sur une tige, il est environné de toutes parts des insectes dont il se nourrit. Il peut bien en prendre une centaine, sans changer de place. Quand ce Ver a sucé le Puceron pendant quelque tems, il le jette ; & alors le Puceron est sec. Il n'est point d'endroits où les Pucerons s'établissent, où l'on ne trouve quelques Vers ; & il y en a où l'on en trouve un grand nombre. Ils pénetrent jusques dans les veines des feuilles de Peuplier. M. Geofroi a observé dans des veines de feuilles d'Orme un de ces *Vers à trompe* ; couché sur un lit de duvet de ces petits animaux.

Les Vers dont nous parlons, sont différens du Ver surnommé le *Lion des Pucerons* & du *Hérisson blanc*. Voy. l'Histoire de ces insectes à chacun de ces mots.

VER DE SCARABÉE : *voyez* à l'article TARIERE.

VER DU SCARABÉE MONOCEROS : *voyez* à l'article SCARABÉE MONOCEROS.

VER A SOIE, *Bombyx*. Le Ver à soie a été appellé de ce nom, parceque de toutes les Chenilles connues ; c'est celle qui donne la plus belle soie. Il a été apporté de la Chine, son pays natal, ainsi que l'art de retirer la soie de sa coque. Les Vers à soie se sont très bien naturalisés dans plusieurs de nos Provinces méridionales où on les éleve avec succès, & où on les a multipliés au point que la soie qu'ils fournissent, est l'objet d'une des plus belles parties du commerce.

Il n'y a pas très long-tems que les Vers à soie ont été connus en France, & que leurs coques y ont été filées pour être employées dans nos Manufactures. Les ouvrages de soie étoient encore si rares, même à la Cour, du

tems de Henri II, que ce Prince fut le premier qui porta des bas de soie. Autrefois les étoffes de soie étoient si précieuses & si cheres, qu'elles se vendoient au poids de l'or ; il n'y avoit que les Empereurs qui en portoient. Tout le monde sait combien la soie est devenue aujourd'hui commune par les soins qu'ont eus plusieurs de nos Rois d'exciter l'émulation pour élever ces précieux insectes, & par la protection qu'ils ont donnée aux Manufactures. Si la laine a servi de premier vêtement, la soie a des beautés particulieres & des avantages réels sur la laine pour des ouvrages de plusieurs genres.

Comme le Vers à soie n'est qu'une vraie Chenille rase, en présentant la structure intérieure de cet insecte, nous présentons le tableau de celui des autres especes, & en même-tems celui d'un grand nombre d'autres insectes qui ne sont point de leur classe : quelque différence qui se trouve en eux & dans leurs figures, les principales parties, celles qui servent immédiatement à la vie, ont beaucoup de ressemblance. Les Malpighy, les Swammerdam, le Vallisniéri, les Réaumur, ont jetté beaucoup de lumiere sur ce sujet, qui étoit absolument ignoré des anciens. Nous allons donc, d'après les connoissances fournies par ces excellens Naturalistes, mettre sous les yeux, & montrer en détail les principaux ressorts qui meuvent ces petits êtres. Nous allons faire voir le dedans de leur machine & le jeu des parties qui la composent.

Description du Ver à soie.

Il est inutile de décrire la figure extérieure du Ver à soie. Il n'est personne qui ne la connoisse ; mais admirons les merveilles que son intérieur nous présente. Dans une chenille grande & vigoureuse, telle que la *Chenille du Titimale à feuilles de Cyprès*, les parties sont des plus sensibles ; pour se rendre maître de la Chenille ou du Ver à soie, on l'enferme d'abord dans une bouteille avec un fragment de papier imbibé d'huile essentielle de thérébentine : les vapeurs de cette liqueur bouchent les stigmates de l'insecte, le font tomber bientôt en convulsion, puis en paralysie, & il paroît comme mort pendant un tems assez long pour l'arranger à volonté ; on l'attache

pour lors avec quatre épingles sur une tablette de cire : l'insecte étant tranquille, on observe d'abord sa tête, où l'on remarque la levre supérieure, les mâchoires, deux corps charnus qui lui servent comme de levre inférieure, pour pousser les alimens dans sa bouche, & la filiere, instrument qui mérite tant d'être connu par les services qu'il nous rend. Cette filiere est un mamelon charnu, percé d'un petit trou où se moule la liqueur soyeuse.

Sur la tête du Ver à soie on apperçoit six petits grains noirs, presque arrangés sur la circonférence d'un cercle posé sur le devant, & un peu sur le côté de la tête ; trois de ces grains sont convexes, hémisphériques, & transparens, ce qui les a fait regarder comme de véritables yeux. Sur les anneaux le long des côtés de l'animal, on observe de petites ouvertures ovales qui sont les stigmates, organes de la respiration, dont la structure est des plus admirables, ainsi qu'on peut le voir à son article au mot INSECTE.

La premiere chose qui se présente, lorsqu'on ouvre la Chenille, c'est l'estomac qui se reconnoît à sa couleur verte ; c'est un canal qui va en ligne droite de la bouche à l'anus. La premiere partie de ce canal tient lieu de gosier ou d'œsophage ; elle se termine vis-à-vis la derniere paire de jambes écailleuses, où elle est fermée par une soupape ; ce qui suit est le véritable estomac, qui se termine vers la fin par un second étranglement.

Un des objets les plus importans à connoître, ce sont deux vaisseaux qui descendent de la tête, & viennent se coucher sur l'estomac, où, après quelques sinuosités, ils vont se ranger du côté du dos. Ces petits vaisseaux ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, sont les réservoirs de la soie ; chacun d'eux aboutit à la filiere : mais avant que d'y arriver, ils deviennent si déliés, que ce ne sont que deux filets paralleles l'un à l'autre : ils font dans le corps de la Chenille des plis & replis qui s'entrelacent prodigieusement jusqu'à leur dernier bout, qui est absolument fermé, & ne permet pas à la liqueur soyeuse d'en sortir. Ces vaisseaux ne s'introduisent ni dans l'estomac, ni dans quelqu'autre partie où ils pourroient puiser cette liqueur, & par conséquent ils doivent la recevoir par des

canaux de communication infiniment déliés, puisque tous nos Savans Anatomistes n'ont encore pû les découvrir.

Une précaution bien nécessaire pour suivre ces vaisseaux dans leur route, c'est de faire périr l'animal dans de l'esprit de vin, & de l'y laisser pendant deux ou trois jours : les vaisseaux à soie y deviennent très fermes; & la liqueur qu'ils contiennent, s'y durcit au point qu'il est aisé d'enlever tout d'une piece chaque vaisseau à soie.

On observe le corps graisseux, qui est un assemblage d'especes de vaisseaux que leur entrelacement & leur mollesse rendent difficiles à suivre. Son usage se manifeste, lorsque le tems des métamorphoses est arrivé : c'est de ce corps graisseux que ce papillon tirera une grande partie de ce qui doit le composer.

Le cœur joue un rôle trop important dans tous les corps animés, pour qu'on ne soit pas curieux de le connoître, sous quelque forme qu'il se présente ; on le regarde communément comme le centre de la vie. Celui des Chenilles est de toute la grandeur de leur corps ; c'est un vaisseau de couleur d'eau que l'on voit appliqué tout du long du milieu du dos, depuis la tête jusques près de l'anus. Quelques Auteurs l'ont appellé une longue artere ; mais on ne peut lui refuser le nom de cœur, puisqu'il en fait les fonctions. La membrane de ce cœur est aussi transparente que le verre le plus fin ; on voit couler dans son intérieur une liqueur qui s'élance par jets qui ressemblent à des flots & qui rendent le cœur visible, en soulevant la membrane qui les couvre chaque fois qu'ils passent. Ces flots coulent toujours de l'anus vers la tête. On n'a point encore découvert les veines qui reçoivent cette liqueur pour la rapporter au cœur ; ainsi il est encore incertain si ce sang circule, ou s'il n'est que battu par un mouvement péristaltique de la membrane du cœur, semblable à celui de nos intestins.

Un fait des plus singuliers, & qui prouve combien ces insectes ont la vie dure, c'est que si l'on souleve la moitié supérieure du cœur, en la détachant de dessus la peau de l'insecte, & qu'on la pose comme une corde de violon sur un chevalet, formé par une épingle pliée, cette contrainte n'arrête point le cours des liqueurs ; & l'on voit continuer les mouvemens de systole & de diastole

u cœur, qui portent le sang vers la tête, & durer ainsi pendant sept ou huit heures de suite, après que l'insecte a été ouvert.

On ne trouve dans le Ver à soie nulle trace visible, nul indice des parties propres à perpétuer l'espece : ces organes ne se forment, & ne se démêlent que pendant la fermentation qui se fait dans la chrysalide. Il y a cependant des Chenilles dans lesquelles on trouve les œufs tout formés quelque tems avant leur transformation en chrysalides.

La soie n'est qu'un extrait des alimens dont l'insecte se nourrit : la preuve en est, que sa perfection dépend de la qualité des alimens. On observe que les Muriers noirs ne fournissent à nos Vers qu'une soie grossiere, que les Muriers blancs en donnent une plus fine, & que la soie de la Chine est la plus parfaite de toutes.

La culture des Muriers étant nécessairement liée à l'éducation des Vers à soie qui font un objet de commerce si beau & si important, nous nous sommes attachés à donner d'après les traités modernes un précis de leur culture. *Voyez* Murier.

Lorsque la matiere à soie sort du corps de l'insecte par la filiere, elle est une gomme molle, fondue & remarquable par trois qualités qu'on croiroit n'avoir eu que nous & nos besoins pour objet ; 1°. par celle de se sécher dans l'instant qu'elle prend l'air ; mais de ne se sécher qu'autant qu'il convient pour que les fils se collent légérement l'un sur l'autre, sans nous priver des moyens de les détacher & de les dévider ; 2°. par celle de ne pouvoir plus être ramollie par l'eau, lorsqu'elle est une fois seche ; 3°. enfin, par celle qu'elle a encore, lorsqu'elle est seche, de ne pouvoir plus être ramollie par la chaleur. Ce sont ces trois qualités réunies qui rendent cette liqueur si propre à nos usages, après qu'elle a été filée par le Ver. Ces trois qualités sont aussi celles que l'on exige du beau vernis que les Chinois ont trouvé avant nous, & que nous avons enfin imité.

Puis donc que la matiere de la soie & celle des vernis est la même, les Vers à soie semblent nous indiquer, en filant leur soie, que nous pourrions filer les vernis, & en faire des étoffes. Voici une expérience qui prouve que la soie des

Chenilles eſt un vrai vernis, & que l'on pourroit tirer des Chenilles des vernis tout faits.

Si l'on ouvre pluſieurs de ces animaux, que l'on tire promptement de leur corps les vaiſſeaux à ſoie, qu'on les jette auſſi tôt dans l'eau chaude pour les empêcher de ſécher : que l'on écraſe ces vaiſſeaux pour en exprimer la liqueur, & la répandre dans l'eau; cette ſubſtance ſoyeuſe y reſtera liquide. Après une évoporation ſuffiſante de l'eau, & en avoir amaſſé par ce moyen une petite quantité, que l'on en frotte un papier imprimé, il reſtera verniſſé d'un enduit jaunâtre, mais tranſparent qui laiſſe voir l'écriture auſſi bien que le verre le plus fin, & que l'eau ne peut altérer. Ce ſeroit encore un ſecret pour défendre nos papiers contre l'humidité, la moiſiſſure & les vers qui les percent; car on ne connoît point d'inſectes qui mordent ſur la ſoie. Cependant pluſieurs perſonnes diſent que la ſoie, après un très long-tems, mais ſur-tout la ſoie crue, c'eſt-à-dire, celle dont on n'a point encore enlevé la gomme, eſt ſujette à être quelquefois hachée par un petit inſecte aſſez ſemblable à une mite.

Toutes les ſoies des diverſes Chenilles n'ont pas la même perfection, ni le même luſtre. Il y en a qui ſe caſſent très aiſément; d'autres ont une force égale à celle de nos Vers à ſoie; d'autres, telles que celle qui provient des Chenilles à tubercules, ſont filées en brins auſſi gros que des cheveux. Les ſoies des différentes Chenilles n'ont pas non plus toutes la même couleur : il y en a de blanches, de jaunes, de vertes, de bleues, de brunes : celle de la même Chenille n'eſt pas toujours d'une couleur continuement égale.

La coque du Vers à ſoie eſt, de toutes les coques connues, celle de deſſus laquelle on peut tirer le fil avec plus de facilité. Mais ce qu'on ne peut pas filer, ne peut-on pas le carder, comme on fait la laine : il eſt certain qu'il y a pluſieurs coques dont on pourroit tirer un parti utile par ce moyen.

On peut croire que ſi l'on vouloit éprouver les ſoies de toutes les différentes eſpeces de chenilles, ſoit comme gomme liquide, en la tirant immédiatement de leur corps, ſoit comme fil propre à fabriquer des étoffes, on pourroit leur découvrir des uſages utiles, ou du moins

agréables. On peut avoir quelque lieu de penser que la nature a eu dessein de nous gratifier de cette précieuse liqueur, lorsqu'on voit la quantité prodigieuse qui s'en va en pure perte. Plusieurs Chenilles, telles que celle du Titimale, celle qui donne le Papillon à tête de mort, toutes celles qui ne tirent de leur réservoir qu'un simple cordon pour se lier, toutes celles qui se pendent par les pieds de derriere, ont toutes proportionnément autant de matiere à soie que celles qui font des coques, & cependant en dépensent infiniment moins.

Outre les avantages considérables que les arts ont sçu tirer de cette matiere animale, la Médecine y a trouvé un remede d'une grande efficacité pour la santé des hommes, dans certains momens critiques : ce sont ces gouttes si renommées, que l'on appelle *gouttes d'Angleterre*, qui ne sont autre chose qu'un extrait de la soie. La soie crue, teinte en cramoisi, passe aussi pour avoir la vertu de modérer les regles trop abondantes des femmes, de calmer les pertes utérines, & d'empêcher l'avortement.

Lorsque le Ver à soie est repu de feuilles de murier, & que le tems de sa métamorphose ou transformation est arrivé, son corps devient luisant, & comme transparent : d'abord il se purge par la diete ; il devient flasque & mollasse, puis il cherche un endroit où il puisse travailler à la structure de sa coque sans être interrompu. On lui présente quelques menus brins de balais; il s'y retire, & commence à porter sa tête à droite & à gauche pour attacher son fil de tous côtés. Tout ce premier travail paroît informe, mais il n'est pas sans utilité : ces premiers fils sont une espece de coton ou de bourre, qu'on appelle l'*araignée* ou la *bourette*, qui sert à écarter la pluie, car la nature ayant destiné le vers à soie à travailler sur les arbres en plein air, il ne change pas de méthode lorsqu'il se trouve à couvert. Cette soie grossiere fait comme la base de sa coque, dite ordinairement *coccon* ou *coucon*. On nomme cette soie grossiere *fleuret*; & lorsqu'elle est préparée on lui donne le nom de *filoselle*. Quand l'insecte se trouve suffisamment environné de cette bourre, il commence sa véritable coque, en conduisant sa soie plus régulierement, non pas

comme nous tournons des fils autour d'un peloton, mais en l'appliquant en zigzag contre cette bourre qu'il foule en même-tems, & repousse continuellement avec sa tête, pour donner à l'intérieur de son petit édifice une capacité ronde & réguliere; son corps se tenant plié presqu'en deux, il n'y a que la moitié supérieure qui agisse, & qui se tourne sur l'inférieure, comme sur un point fixe; c'est-là ce qui donne une rondeur exacte à la coque, & en même tems une forme oblongue, parceque la filiere se trouve à l'extrémité de cette partie du corps qui tourne & retourne. Après avoir achevé cette premiere surface, l'insecte la double d'une seconde couche de soie, composée de fils conduits pareillement en zigzag, & il forme ainsi jusqu'à six couches.

La longueur d'un fil de soie qui peut se dévider de dessus la coque est, suivant Malpighy, de 1091 pieds & quelques pouces, mesure de Paris. M. Lyonnet leur a trouvé ordinairement entre sept & neuf cents pieds de longueur.

Le vers à soie emploie ordinairement deux jours, quelquefois trois à finir sa coque: il y a des chenilles qui font les leurs en un seul jour; d'autres en font de très bien travaillées en quelques heures.

Nous avons dit plus haut que le Ver à soie a deux réservoirs de matiere soyeuse; tous deux contribuent pour l'ordinaire à la formation de chaque fil de soie: le microscope ou la loupe nous fait découvrir que ce fil est en quelque sorte plat, & que le milieu de chaque fil est creusé comme en gouttiere.

Après que le ver s'est épuisé à fournir la matiere & le travail de ses trois couvertures, il perd la forme de ver, en se dépouillant de sa quatrieme peau, & il se change en Chrysalide, que l'on nomme aussi *Feve*, *Nymphe*, *Aurélie*. Voyez *au mot* CHRYSALIDE, & sur-tout *au mot* NYMPHE, les phénomenes qui arrivent dans cette métamorphose. De cet état il passe à celui de Papillon, après avoir resté vingt-un jours dans l'état de Chrysalide.

Le Papillon du Ver à soie est de la classe des Papillons nocturnes ou des Phalenes, qui n'ont point de trompe sensible, & qui ne mangent point. Les papillons de

Vers à soie, tant les mâles que les femelles, sont d'un blanc sale ou jaunâtre : ce que le Papillon mâle offre de plus remarquable dans l'accouplement, c'est qu'il agite ses aîles avec vîtesse à différentes reprises. Malpighy a pris plaisir à compter le nombre des agitations d'aîles, & il a remarqué que le plus souvent il les abaisse & les éleve cent trente fois de suite : ces mouvemens se succedent les uns aux autres avec une très grande vîtesse, après quoi il reste comme mort pendant un quart d'heure, & quelquefois il se sépare de la femelle : au bout de ce tems il se raccouple de nouveau, paroît avoir repris vigueur, & commence à mouvoir ses aîles avec vîtesse, mais cette fois il ne les agite & ne les éleve que trente-six fois de suite ; enfin vient un nouveau tems de repos, après lequel le Papillon ne donne que peu de mouvemens de suite à ses aîles : l'accouplement dure quatre jours. *Voyez* au mot *Papillon* de quel usage il y a lieu de penser que peut-être ce mouvement des aîles, ainsi que la description de la structure des parties intérieures du Papillon.

Education des Vers à soie.

Nous avons considéré jusqu'à présent le Vers à soie du côté physique ; nous avons vu ce que son industrie nous présente d'admirable ; nous allons le considérer présentement du côté des richesses annuelles qu'il procure à plusieurs de nos Provinces.

M. Lescalopier, Intendant de la Généralité de Tours, persuadé de la nécessité d'éclairer cette branche œconomique de l'agriculture & du commerce, & convaincu du bien qu'elle peut procurer aux habitans des Provinces confiées à ses soins, a proposé à la Société d'Agriculture, nouvellement établie à Tours, de former un précis de ce qui a été écrit de plus intéressant sur l'éducation des Vers à soie, de le dégager de toute théorie, de n'indiquer que des pratiques faciles, à la portée de tous ceux qui cultivent cet insecte, & il a fait distribuer gratuitement ce Précis pour tous ceux qui désireroient former quelqu'établissement en ce genre. Nous ferons usage de ce Précis pour donner

une idée des ſoins néceſſaires à prendre pour l'éducation de ces inſectes.

Il y a deux manieres d'élever les Vers à ſoie. On les peut laiſſer croître & courir en liberté, ſur les muriers mêmes, ou les tenir au logis dans une place uniquement deſtinée à cet uſage, en leur donnant tous les jours des feuilles nouvelles.

Quelques curieux ont fait eſſai de la premiere méthode, & elle a réuſſi; c'eſt la pratique qu'on ſuit à la Chine, notamment dans la Province de Quanton, où le printems eſt perpétuel, & les arbres preſque toujours verds: on la ſuit auſſi au Tunquin, & dans d'autres pays chauds.

Les Papillons venus des Vers à ſoie choiſiſſent ſur le murier un endroit propre pour poſer leurs œufs, & ils les y attachent avec cette glu dont la plupart des inſectes ſont pourvus pour différens beſoins. Ces œufs paſſent ainſi l'automne & l'hiver ſans danger: la maniere dont ils ſont placés & collés les met à couvert de la grêle qui quelquefois n'épargne pas le murier même. Le petit ver ne ſort point de ſon œuf qu'il n'ait été pourvu de ſa ſubſiſtance, & que les feuilles ne commencent à ſortir de leurs boutons. Lorſque les feuilles ſont venues, les petites Chenilles percent la coque de leurs œufs, ſe répandent ſur la verdure, groſſiſſent peu à peu, & filent, au bout de quelques mois ſur le même arbre, leurs cocons qui paroiſſent comme des pommes d'or au milieu du beau verd qui les releve. Cette façon de les nourrir eſt la plus ſûre pour leur ſanté, & celle qui coûte le moins de peine. Mais la températurre inégale & inconſtante de nos climats rend cette méthode ſujette à bien des inconvéniens qui ſont ſans remede. Il eſt vrai qu'avec des filets ou autrement on peut préſerver les Vers des inſultes des oiſeaux; mais les grands froids qui ſurviennent ſouvent tout d'un coup, après les premieres chaleurs, les pluies, les grands vents, les orages enlevent & perdent tout. Il faut donc prendre le parti de les élever à la maiſon.

On choiſit pour cela une chambre expoſée en bon air, où le ſoleil donne, qui ſoit garantie des vents du Nord & du midi par des fenêtres bien vitrées, ou par des

chassis couverts de fortes toiles : on a soin que les murs en soient bien enduits, les planchers bien fermés, en un mot que toutes les avenues soient interdites aux chats, aux rats, aux souris, aux lezards, à la volaille, & généralement à tous les insectes & oiseaux qui les dévoreroient. Au milieu de la place on éleve quatre colonnes qui forment ensemble un assez grand quarré : on étend d'une colonne à l'autre, par différens étages, des planches & différentes claies d'osier, & sous chaque planche, une claie avec un rebord. Ces claies & ces planches sont posées sur des coulisses, & se placent ou se déplacent à volonté, de façon néanmoins que les ordures de l'une ne tombent point sur l'autre. On donne à ces lieux le nom de *Tabarinage*.

Ceux qui élevent des Vers à soie donnent le nom de *graine* aux œufs du Ver. De toutes les graines étrangeres de Vers à soie, celle d'Espagne a jusqu'à ce jour passé pour la meilleure après celle de Piémont & de Sicile. Le choix de la graine est, sans contredit ce qui exige le plus d'attention dans l'éducation de ces vers, puisque c'est d'elle que dépend le succès de toutes les opérations subséquentes. Les graines étrangeres sont en général assez incertaines, soit parcequ'elles sont trop vieilles, soit parcequ'elles ont éprouvé de la part de l'air, des variations préjudiciables, soit même parcequ'elles ont été quelquefois passées au four pour détruire le germe de leur fécondité.

Celui qui veut élever des Vers à soie doit se procurer lui-même de la graine, d'autant mieux qu'il n'y en a aucune qui approche en qualité de celle qu'on forme dans chaque pays : la raison physique en est, que cette graine étant naturalisée au climat, elle a plus d'analogie avec le murier duquel elle a reçu sa principale substance, & que d'ailleurs elle résiste bien mieux aux variations & vicissitudes particulieres de l'air du pays où ont vêcu les vers & les Papillons qui l'ont fournie.

On reconnoît que la graine est propre à produire avantageusement, si elle est cassante, si elle contient une liqueur qui ne soit ni trop épaisse, ni trop fluide, si elle porte un œil vif, lucide, si sa couleur tire plus sur le gris obscur que sur toute autre, si enfin en la mettant dans du vin elle se précipite au fond. Passons maintenant au moyen de la faire dans tous pays.

Lorſque les vers ont formé leur cocons on en choiſit un nombre proportionné à la quantité de graine qu'on veut faire. L'expérience apprend qu'un gros de graine contient au moins cinq mille Vers ou graines. Comme il périt aſſez ordinairement la moitié des Vers avant qu'ils faſſent leurs cocons, un gros de graine ne donne que deux mille cinq cents cocons, qui ſuffiſent quand ils ſont médiocrement bons, pour en tirer une livre de ſoie.

On doit choiſir pour la graine les cocons les plus fermes, & les premiers formés, parcequ'ils annoncent les vers les plus vigoureux, & par conſéquent les plus propres à la propagation. Les cocons mâles ſont ſerrés, longs, pointus, & la ſoie en eſt ordinairement plus fine que celle des femelles : le cocon femelle eſt rond, gros, fort ventru, & la ſoie en eſt plus unie, & un peu plus égale que celle du mâle. Il eſt cependant encore plus ſûr de choiſir les Vers mâles & femelles avant que les cocons ſoient formés : on reconnoît facilement les premiers, puiſqu'ils ont les yeux plus marqués & plus diſtincts que ceux des femelles. Dans ce triage on doit préférer ceux dont la couleur tire le plus ſur le jaune pâle, comme fourniſſant, parmi les quatre eſpeces de jaunes, la ſoie la plus parfaite.

Lorſque les Papillons ſont ſortis, on donne à chaque femelle ſon mâle, & on les place ſur un morceau d'étamine. Lorſque la femelle a été fécondée, elle dépoſe ſes œufs environ dix ou douze heures après l'accouplement : ces œufs s'attachent fortement à l'étamine, à l'aide de la ſubſtance glutineuſe dont ils ſont enduits. Chaque femelle donne quatre ou cinq cents œufs ; ainſi un cent de femelles donne une once de graine, & l'on mettra à part, pour chaque once qu'on voudra faire, au moins deux cens cocons, moitié mâles, moitié femelles.

On conſerve ainſi ces morceaux d'étamine juſqu'au mois de Septembre, qu'on travaille à détacher les œufs qui y ſont attachés. Pour y parvenir on ſouffle ſur la graine quelques gorgées de vin, pour détremper la ſubſtance glutineuſe, & on la détache enſuite facilement avec une barbe de plume ; on l'enferme dans un cornet

de papier, qu'on met dans un lieu qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid, ni trop humide.

On doit songer à faire éclore la graine lorsque les feuilles de mûrier commencent à pousser. Dans les années hâtives cela arrive entre le 10 & le 15 d'Avril : quand les gelées sont fréquentes, & que l'année est tardive, on est obligé d'attendre jusqu'au 10 ou 12 de Mai.

Il y a deux manieres de faire éclore la graine, la naturelle & l'artificielle.

La naturelle consiste à laisser agir l'air extérieur, & attendre l'effet de son action ou de sa température, pour développer le principe de la fécondité des œufs.

L'artificielle consiste à employer la chaleur du feu, ou d'autres moyens de cette espece. Cette derniere est beaucoup plus en usage que l'autre; on la croit cependant moins naturelle, & moins analogue à l'essence du Ver.

La couvée naturelle doit, sans contredit, être préférée dans tous les pays où la température toujours égale, & plus propre à développer les principes de fécondité, agit avec sûreté, & sans aucun secours étranger; mais dans les climats sujets à variations, tel, par exemple que celui de la Touraine, il y auroit de l'inconvénient à compter sur ses effets. Le point essentiel est de concilier la naissance du Ver avec le moment où le mûrier se développe pour fournir à sa nourriture.

Pour faire la couvée artificielle on divise la graine par onces; on en forme de petits paquets qu'on enveloppe d'un linge recouvert de coton, sans trop serrer la graine : les femmes ou filles, qui sont communément chargées de cette opération, portent ensuite ce linge sur elles, ne l'approchent que peu à peu de leur peau, & finissent par le déposer dans leur sein pendant le jour, & elles le conservent pendant la nuit dans leur lit. Elles le visitent le deuxieme jour : si elles apperçoivent que la graine soit rouge, elles la rejettent sur-le-champ pour en couver d'autre, attendu que cette couleur annonce qu'elle a perdu sa qualité pour avoir éprouvé une chaleur trop vive : si, au contraire, la graine porte une couleur de gris blanc, elles la mettent dans des boîtes propres, sans odeur : elles garnissent ces boîtes de pa-

pier blanc, mettent dedans la graine, sans la trop entasser, la recouvrent d'une feuille de papier percée de petits trous par lesquels sortent les Vers à mesure qu'ils sont éclos, pour chercher les feuilles tendres de mûriers qu'on a mises au-dessus: on pourroit se servir, en place de papier, de petits filets.

On place ces boîtes sur un lit de plumes, au milieu de deux oreillers, sous une couverture de laine; on a soin d'entretenir, par le feu, la chaleur de la chambre au même degré, ou d'y suppléer par des bouteilles d'eau chaude, que l'on place sous le lit de plume, & que l'on renouvelle à mesure que l'on voit les Vers éclore. Lorsque la graine est bonne, & que le degré de chaleur est donné à propos, la plus grande partie des Vers éclosent dans les deux ou trois premiers jours: au-delà du cinquieme ou sixieme jour, lorsqu'ils ne sont point éclos il n'y a plus rien à espérer, & il faut recommencer l'opération avec de nouvelle graine.

On se sert quelquefois d'une Poule qui glousse, sous laquelle on place des boîtes remplies de graine, qu'on recouvre de paille, & de quelques œufs par-dessus: le bain marie, & la chaleur de la cendre sont encore en usage.

A mesure que les Vers sont éclos, on les place par couvées, suivant la date de leur naissance, dans de nouvelles boîtes garnies de feuilles de mûrier: on doit leur en donner de nouvelles deux fois le jour: c'est dans les commencemens qu'on doit apporter plus de soin pour la conservation de ces insectes: leur extrême délicatesse les rend susceptibles des moindres variations de l'air; & l'on ne réussit à les garantir de tous les dangers auxquels ils sont exposés, que par la plus grande exactitude à pourvoir à leurs besoins, à les entretenir dans une propreté continuelle, & à les maintenir dans un degré de chaleur uniforme.

Le plus difficile est de conserver une même température d'air toujours également sain. Pour y parvenir on fait usage avec succès du Thermometre de M. de Réaumur, qui, par des expériences très suivies sur les Vers à soie, a reconnu que le dix-huitieme degré de son Thermometre est celui qui indique la chaleur la plus analogue

analogue & la plus convenable à la nature & au tempérament de cet insecte. Toutes les personnes qui en ont fait usage l'ont employé avec succès. Cependant plusieurs Naturalistes du premier ordre ont observé en Touraine que les Vers éclos dans cette Province au dix-huitieme degré, sur-tout dans les années hâtives, ne produisent qu'une soie foible, & d'un travail pénible; tandis que ceux qui prennent naissance au quatorzieme & quinzieme degré de chaleur, font une soie forte, nerveuse, & d'une qualité supérieure.

Lorsque les vers sont un peu forts, on les arrange & on les dispose dans l'attelier, qu'on nomme *Tabarinage*, dont nous avons donné la description plus haut. On doit observer dans le premier âge & pendant les quatre mues, de ne leur donner que les feuilles les plus tendres de murier blanc, & après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries. A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; trois fois le jour, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & cinq ou six fois depuis la derniere, jusqu'à ce qu'ils fassent leurs coques. Les feuilles de murier blanc sauvageon fournissent aux vers une soie très belle, mais elle est toujours en petite quantité; les vers nourris de celles de murier d'Espagne donnent au contraire beaucoup de soie; mais elle n'est, ni belle ni bonne. Les feuilles de murier franc ou enté avec la greffe de murier blanc sont très propres aux vers: elles fournissent tout à la fois beaucoup de soie, & d'une qualité supérieure; elles sont d'ailleurs meilleures que les autres à tous les états du ver. Ces arbres donnent leurs feuilles bien plutôt que les autres: *voyez* au mot Murier, la maniere la plus favorable de les cultiver, & d'en tirer le plus grand avantage.

On doit avoir attention de ne point donner aux vers à soie des feuilles mouillées, ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de murier blanc & de murier noir. Il y a des années où les muriers sont attaqués de punaises, dont l'odeur est mortelle pour les vers; l'injection de savon est un moyen sûr pour détruire ces punaises, ou la vapeur de fiente de bœuf desséchée & brulée au

pied de l'arbre. Chaque millier de vers consomme cinquante livres pesant de feuilles depuis leur naissance, jusqu'à ce qu'ils montent dans les bruieres pour filer leurs cocons.

Personne n'ignore qu'il y a des années où les feuilles de murier sont très rares, soit par le défaut de séve, soit par l'abondance des vers à soie : la nécessité a fait recourir à différentes substances, telles que la laitue, les feuilles de ronce, de chêne, de charme ; mais leur usage n'a point rempli les idées & les espérances des nourriciers. Plus les années sont hatives, plus les récoltes sont abondantes & certaines. Le Languedoc & les pays méridionaux, jouissent à cet égard de tous les avantages de la nature ; leurs muriers plantés sous un ciel tempéré, donnent de la feuille de bonne heure. Les vers y sont précoces & la récolte y devance d'un mois & plus le tems des orages, qui leur sont si préjudiciables.

Ce n'a été qu'après beaucoup d'épreuves qu'on s'est assuré qu'on ne réussira que difficilement à faire dans un climat froid, des récoltes abondantes de soie, tant qu'on ne trouvera point le moyen de nourrir les vers un mois avant que les muriers poussent, en leur fournissant une substance qui leur soit propre, & qui puisse suppléer en quelque façon à la feuille tendre & nouvelle que le pays refuse. Ce moyen est de faire sécher de la feuille de murier de la pousse d'automne dans un grenier. Les vers étant éclos au commencement de Mars ou d'Avril, on fera bouillir de l'eau dans un vase, on y laissera tremper pendant une minute cette feuille seche, lorsqu'on l'en retirera, on aura la satisfaction de voir, que de fanée qu'elle étoit, au point qu'en la froissant un peu, on eut pû la réduire en poudre, elle sera devenue verte & tendre, comme si elle étoit nouvellement cueillie ; on a le soin de l'essuyer avant que de la donner aux vers à soie.

Comme les vers à soie se sont nourris avec succès de la feuille de murier ainsi préparée, il y a lieu de penser que la feuille dessechée contient encore beaucoup de la substance propre aux feuilles de murier, & que l'eau en la ramollissant, la met en état de pouvoir servir de nourriture au vers. On a donc imaginé, pour perfectionner

cette découverte, de séparer la substance de la feuille sous la forme d'extrait. Cet extrait se fait en pilant dans un mortier une certaine quantité de feuilles de murier fraiches, pour en exprimer le jus, que l'on fait épaissir ensuite par le feu. On conserve cette substance extraite dans des vases à gouleau, en les remplissant d'huile, de quelques travers de doigts. Lorsqu'on voudra ramollir la feuille fraiche, on jettera dans l'eau bouillante une quantité porportionnée de cette substance extraite. Plusieurs raisons qui se font sentir d'elles-mêmes, donnent lieu d'espérer de ce nouvel essai, un succès encore plus heureux & plus certain.

Les vers à soie sont sujets à quatre mues; ces mues font distinguer en cinq âges la vie de ces insectes. Le premier âge commence depuis leur naissance, jusqu'à leur premiere mue, qui se déclare le six ou le septieme jour après leur naissance. Ils s'endorment alors, deviennent comme immobiles, la tête leur grossit & ils changent de peau. Cette opération dure ordinairement trois ou quatre jours, & quand il fait froid ou des tems pluvieux, les vers sont quelquefois quinze jours entiers, à compter du jour qu'ils sont éclos, à sortir totalement de cette premiere mue; ils en sortent cependant le neuvieme ou le dixieme jour, quelquefois plutôt, quand ils sont dans un lieu dont la chaleur est toujours égale. Les trois autres mues qui se succedent, arrivent pareillement de sept en sept jours, ou de huit en huit jours. On compte le cinquieme âge depuis la derniere mue, jusqu'à ce qu'ils fassent leur soie.

La propreté est un des articles essentiels du gouvernement des vers à soie : on ne sauroit porter trop loin l'attention pour les retirer de dessus leur litiere, aussi souvent que leur âge, le débris qu'ils font des feuilles, & la chaleur de la saison l'exigent; cette opération se fait de la maniere la plus prompte & la plus facile, en se servant de filets légers, dont les mailles sont assez larges pour laisser passer les vers, qui viennent chercher avidemment les nouvelles feuilles qu'on met dessus, de cette maniere on transporte facilement & surement les vers sur une nouvelle claie.

On reconnoît que les vers veulent monter pour filer, par leur agitation en courant parmi la troupe sans penser à manger, par une couleur de chair transparente qu'ils prennent alors, notamment sur la queue. C'est en ce tems qu'on doit les placer dans les atteliers ou tabarinages garnis de bruyeres. Dans ces tabarinages où l'on dispose les brins de bruyeres en arcade, les vers trouvent aisément de la place pour travailler, & on n'est guere sujet à avoir des cocons doubles, parceque les vers n'étant point gênés, ne sont point sujets à confondre leur travail, par leur trop grande proximité; il est d'autant plus avantageux d'éviter cet inconvénient, qu'outre la difficulté qu'on éprouve dans le tirage de la soie de pareils cocons; elle est encore très inférieure en qualité & en quantité. C'est dans ces bruyeres que les vers à soie construisent ces cocons blancs ou jaunes, d'une structure si merveilleuse qui nous fournissent la soie. Lorsqu'on enleve les cocons qui sont faits, on doit éviter d'ébranler les cabanes, car la moindre secousse suffit, pour empêcher le ver de finir son travail, & sans cette derniere opération, toutes les peines & les dépenses sont en pure perte.

Le vers à soie demande encore, étant prêt à filer, & même pendant tout le tems qu'il est en cabane, qu'on parfume souvent la chambre, car c'est la seule chose qui réjouisse & qui ranime le ver : on doit aussi frotter les planches des atteliers avec de fort vinaigre, ou des plantes aromatiques chaque fois qu'on les nettoie.

Les vers à soie sont sujets à plusieurs maladies, dont les unes sont naturelles & inévitables, parcequ'elles dépendent de leurs constitutions; telles sont les différentes mues qui les attaquent successivement tous les sept jours depuis leur naissance. L'abstinence & le repos pendant trente-six heures, sont les moyens que la Nature emploie pour les guérir. La plupart des autres maladies viennent pour avoir donné des feuilles mouillées ou brouies aux vers, & pour ne les avoir point assez préservés de l'humidité. Leurs maladies sont aussi très souvent occasionnées par l'intempérie de l'air, par des vents durs & un tems froid qui surviennent subitement; ce

n'eſt que par des ſoins extrêmes que l'on pourroit les en garantir ; la fumée de plantes odoriférantes, eſt un puiſſant remede pour ces vers.

Lorſque les vers ſont parvenus à faire leurs cocons, qu'ils ne perfectionnent qu'en ſept ou huit jours, ils y reſtent cependant enfermés pendant dix-huit ou vingt jours ; mais ſi on attendoit plus tard pour en retirer la ſoie, on trouveroit tous les cocons percés, & on n'en retireroit que du fleuret. Le moyen le plus sûr d'étouffer les vers, ou plutôt les chryſalides, eſt de mettre les cocons dans un four aſſez chaud pour les faire périr, ſans cependant cauſer de l'altération à la ſoie ; on reconnoit qu'il eſt tems de les ôter du four, lorſqu'on entend un pétillement ſemblable à celui d'un grain de ſel qu'on jetteroit dans le feu. Cette opération une fois faite, il ne s'agit plus que de tirer la ſoie que peuvent produire les cocons.

La bonté & la beauté de la ſoie dépendent, comme nous l'avons dit, des climats ſous leſquels les vers à ſoie ont été élevés, des eſpeces de muriers dont ces vers ont été nourris, & des ſoins qu'on a pris d'eux. On diſtingue auſſi pluſieurs eſpeces & qualités de ſoie relativement aux différens apprêts qu'elles peuvent recevoir. On donne le nom de *ſoie grege* à la ſoie, telle qu'elle eſt tirée de deſſus les cocons, avant que d'avoir été filée, ou qu'elle ait ſouffert aucun apprêt. La plus grande quantité de cette ſoie nous vient du Levant par pelotes ou en maſſe. On donne le nom de *ſoie crue* à celle que l'on tire de deſſus les cocons, & que l'on dévide ſans la faire bouillir. Comme on a nommé *ſoies crues* les ſoies qui n'ont pas paſſé au feu, on appelle *ſoies cuites*, celles qu'on a fait bouillir pour en faciliter le filage & le dévidage. Ce ſont les plus fines de toutes les ſoies employées dans nos Manufactures. On en fabrique ces beaux ouvrages de rubannerie & les plus riches étoffes : telles que les velours, les ſatins, damas, taffetas, &c. Il y a encore une autre ſorte de ſoie cuite qu'on appelle auſſi *ſoie décrenſée* ; c'eſt celle qui a paſſé à l'eau de ſavon, qui facilite le travail de la ſoie en lui enlevant une certaine quantité de parties gommeuſes, étrangeres à la ſubſtance du fil. On peut auſſi décreuſer

la soie, & même beaucoup plus avantageusement par l'alkali de la soude, comme M. Rigaud l'a démontré dans un Mémoire qui a remporté le prix que l'Académie de Lyon avoit proposé sur cet important sujet. Le décreusement diminue le ressort de la soie, & la rend par-là plus facile à travailler. On a donné le nom d'*Organcin* à la soie apprêtée & moulinée. L'étouppe ou filasse soyeuse qui recouvre les cocons, ainsi que tous les bouts de soie cassés, étant cardés ensemble, font une bourre soyeuse, dont on fait de petites étoffes. Quand on ne retire pas cette bourre de dessus les coques, on peut les teindre en cet état de différentes couleurs, & elles servent alors à faire des fleurs artificielles qui sont très agréables.

A mesure que l'on a mieux connu l'usage de la soie, les Nations commerçantes ont cherché à multiplier chez elles les insectes qui la produisent. Quoique les climats chauds paroissent être les plus propres à les élever, cependant plusieurs Etats du Nord, la Prusse, le Dannemarck commencent à cultiver des mûriers, & à élever des vers à soie, même dans des climats assez froids. En France, ce sont les parties méridionales qui s'appliquent le plus à cette culture : on y recueille presque d'aussi belle soie que dans le Piémont. Il n'y a point aujourd'hui, en France, de Province qui n'ait un nombre plus ou moins considérable de mûriers. Plusieurs grands chemins en sont bordés, & le Gouvernement a veillé à ce qu'il y eut des pépinieres de mûriers toujours subsistantes, afin d'en délivrer gratuitement à ceux qui en veulent élever sur leurs terres. Quoique cet établissement soit encore naissant, cependant plusieurs Négocians habiles ont calculé que la somme de nos récoltes en soie, peut déja égaler celle que nous achetons de l'étranger.

L'Espagne commence à rouvrir les yeux sur le commerce de la soie qu'elle avoit trop négligé, & elle recueille présentement beaucoup de soies de Grenade qui sont fort estimées : elles sont très fines & très unies. La Sicile est encore très riche par ses soies. Les Florentins, les Génois & les Lucquois en font le principal négoce. Les différentes especes de soies que fournissent les Isles de l'Archipel, sont peu recherchées ; le fil en est dur, & se rompt aisément au travail. Les

cruelles guerres qui dévastent la Perse depuis long-tems, ont beaucoup diminué l'exportation de ses soies, qui se fait à Smyrne par les Caravanes.

L'Indoustan & la Chine sont très riches en soie; mais il en passe très peu en Europe, parceque cette soie n'y seroit pas aussi estimée pour l'usage des fabriques, que celle qui nous vient du Levant. On fait cependant quelque usage en France des soies de Sina, qui sont du nombre des soies de la Chine : elles entrent spécialement dans la fabrique des gazes.

Quelques autres insectes, tels que la *Pinne marine* & l'*Araignée*, fournissent aussi une espece de soie. Celle de la Pinne marine est en usage; sa soie est extraordinairement fine: à Palerme & à Tarente, il y a des manufactures employées à la travailler. On n'a pu parvenir à profiter de celle que filent les araignées: *voyez aux mots* PINNE MARINE *&* ARAIGNÉE, *les recherches qu'on a faites sur ces objets.*

VER SOLITAIRE, en latin *Tænia*. Entre les différens vers qui vivent dans le corps humain, celui que l'on appelle *Solitaire*, est, sans doute, un des plus singuliers. La forme de ce Ver approche de celle d'un ruban, c'est-à-dire, qu'il est long & plat; ce qui la fait nommer en latin *Tænia*, & *Ver solitaire* en François, parcequ'on a cru qu'il étoit seul dans un même sujet.

Cet animal est blanc & fort mince. Son corps va en diminuant vers l'une de ses extrémités, où il se termine en un fil délié. Son corps est articulé d'un bout à l'autre. Les articulations sont plus ou moins serrées dans différens vers. Il y a de ces animaux qui sont dentelés presque d'un bout à l'autre; leur mouvement est ondulé ou vermiculaire. Le séjour de ces vers rongeurs, dans les intestins où ils sucent la substance la plus pure de l'homme, l'affament, & le réduisent, le plus souvent, à un état horrible de maigreur. On ne peut apprendre, sans étonnement, que la longueur de cet insecte, qui va assez ordinairement à quatre aunes, peut aller quelquefois jusqu'à trente, ainsi que nous l'apprenons de l'illustre Boerrhaave, témoin oculaire.

Qu'y avoit-il de plus à desirer pour le bien de l'humanité, qu'un moyen sûr & efficace d'expulser du corps

humain ce ver rongeur. De cette foule immense de remedes, il n'y en avoit aucun qui opérât bien sûrement. Le malade rendoit par bas plusieurs morceaux, & quelquefois plusieurs aunes de ce ver; mais ce n'étoit qu'assez rarement qu'il sortoit en entier. Le hazard, auteur de bien d'autres découvertes, a présenté un spécifique, dont l'efficacité semble laisser peu de choses à desirer Le possesseur d'un secret si utile est M. Herrenschwands, Docteur en Médecine, natif de Morat en Suisse. Comme sa famille n'est pas dans une situation aisée, il a cru qu'on ne lui reprocheroit pas de travailler d'abord pour elle; mais il promet, en bon Citoyen, d'informer, dans la suite, le public de tout ce qu'il lui importe de savoir sur cette matiere. Son spécifique paroît être une poudre végétale, légere, très fine, de couleur d'olive, dans laquelle on remarque, à l'aide des verres microscopiques, des particules brillantes, qu'on pourroit soupçonner être des particules d'éthiops minéral: elle a une odeur qui tient de celle du safran, & elle a un petit goût salé. Une seule prise de cette poudre suffit quelquefois pour chasser le *Tænia*; quelquefois aussi il ne déloge qu'à la seconde ou à la troisieme prise; mais il sort vivant, & toujours aussi entier qu'il peut l'être, & l'on voit la partie antérieure terminée par un fil délié: ce qui est très essentiel. Ce remede a opéré sur un très grand nombre de personnes avec tout le succès possible. Nous devons cependant convenir, que ce remede ne paroît agir avec efficacité que sur le *Tænia* de Suisse, qui est à anneaux courts, M. Herrenschwands n'ayant pu expulser à Paris le *Tænia* à anneaux longs.

Au reste, les Naturalistes se trouvent présentement dans le cas de mieux observer cet insecte, puisqu'ils peuvent le posséder vivant. Aussi M. Bonnet a-t-il fait un grand pas vers l'entiere connoissance de cet insecte singulier, dont l'histoire, quoiqu'étudiée par un grand nombre de Naturalistes, étoit encore très incertaine, tant ils étoient de sentimens divers. C'est dans son excellent Mémoire, imprimé dans le Tome I des Mémoires présentés à l'Académie, que nous puiserons ce que nous allons en dire dans cet article.

La tête de ce ver a excité beaucoup de disputes parmi

les Naturalistes ; les uns prétendant que ce Ver en est dépourvu ; les autres soutenant au contraire l'avoir observée dans l'espece de *Tænia* à anneaux longs. M. Andry est de ce nombre, mais il convient ne l'avoir pas encore vu dans le *Tænia* à épines ou à anneaux courts. Un objet des plus frappants dans les Vers solitaires, c'est un vaisseau qui paroît étendu d'un bout du corps à l'autre, & qui en occupe précisément le milieu. Cette partie n'a pas constamment la même forme extérieure. Dans les uns, elle ne paroît que comme un cordon bleuâtre ou pourpré ; dans d'autres, elle semble composée d'une file de corps glanduleux, en maniere de fleurs, & qui forment sur l'insecte un travail qui se fait considérer avec plaisir. C'est dans le milieu de chaque articulation ou anneau que sont placés ces corps en forme de fleurs : on ne peut bien les observer qu'à l'aide du microscope. Quelques uns ont regardé ces corps glanduleux, comme autant d'estomacs qui donnoient entrée aux aliments.

M. Tyson, dans une Dissertation sur le Ver solitaire, a donné, sur sa structure, un systême fort ingénieux, mais que M. Bonnet a combattu par plusieurs raisons ; & la découverte qu'il a faite enfin de la tête dans le *Tænia* à anneaux courts, lui donne lieu de s'en former une autre idée. M. Tyson prétend que ce ver a autant de bouches que d'anneaux, & même plus. Il a regardé, comme telles, certaines ouvertures, qui, dans quelques *Tænia*, sont placées sur les bords de chaque anneau, & qui, dans d'autres, lui ont paru situées dans le milieu de la partie supérieure.

A la partie antérieure du *Tænia*, laquelle est terminée par un fil délié, on remarque une tache noire, où se trouvent quatre tubercules. Ces tubercules paroissent formés chacun de deux boutons posés l'un sur l'autre ; ce sont ces mamelons que M. Bonnet regarde comme autant de suçoirs, & il croit, par cette raison, que cette partie est la tête de l'animal.

Que de problêmes ce Ver singulier ne présente-t-il pas à résoudre. Quelle est son origine ? comment se propage-t-il ? y en a-t-il de plusieurs especes ? est-ce un seul & unique animal, ou une chaîne de Vers ? repousse-t-il

après avoir été rompu ? est-il toujours seul de son espece dans le même sujet ? tous problêmes que M. Bonnet a examinés avec beaucoup de sagacité, mais dont quelques-uns ne pourront être absolument résous qu'avec le tems & par des expériences réitérées.

Un des sentimens les plus probables sur l'origine du Ver solitaire, si on en juge par analogie, est celui qui suppose que les Vers du corps humain, & en particulier le Tænia, tirent leur origine de dehors, soit par le moyen d'œufs répandus en plusieurs endroits, soit par d'autres moyens analogues. Cette hypothese paroît favorisée par les observations curieuses de M. de Reaumur, sur certaines especes de vers qui habitent différentes parties du corps de quelques quadrupedes. Tels sont les Vers des tumeurs des bêtes à cornes, ceux qui habitent les sinus frontaux des Moutons, ceux qui vivent dans les intestins du Cheval, enfin ceux qui se tiennent dans les bourses charnues de la langue du Cerf. Si on ne savoit aujourd'hui que tous ces vers doivent leur naissance à des Mouches, ne seroit-on pas aussi embarrassé d'expliquer leur origine, qu'on l'est encore d'expliquer celle du Ver solitaire, & des autres Vers que nous nourrissons. Comme le Tænia est fort commun dans les Chiens, ainsi que dans quelques poissons, & particulierement dans les Tanches, ne pourroit-on pas soupçonner, dit M. Bonnet, qu'il nous vient de ces animaux par des œufs de ce Ver, qui peuvent être introduits dans notre corps par mille moyens qu'on imagine aisément, par l'eau, par exemple : cette idée ne lui paroît qu'une probabilité. On observe assez constamment que ce Ver est commun aux habitans d'une certaine Contrée, comme à ceux de la Hollande & de l'Allemagne.

Il paroît certain qu'il y a deux especes de Tænia, l'une à *anneaux longs*, l'autre à *anneaux courts*. M. Herrenschwands conjecture, par l'épreuve qu'il faisoit à Bâle sur les malades qui lui étoient présentés, que l'espece à *anneaux longs* étoit plus difficile à expulser. Son soupçon porte sur ce qu'il n'est point parvenu encore à faire sortir un de ces Vers entiers, mais seulement par morceaux.

M. Bonnet pense avoir établi l'unité du Tænia ; mais

il eſt plus difficile de décider ſi le Tænia ne repouſſe pas après avoir été rompu. A juger cependant par analogie, ſi la propriété de ſe reproduire, après avoir été partagé, a été accordée aux Polipes, & à pluſieurs autres eſpeces de Vers, qui ſont ſujets à perdre certaines parties de leurs corps, le Tænia peut avoir la même propriété. M. Herrenſchwands en a fait ſortir deux à la fois de la même perſonne, tous deux à anneaux courts, & tous deux terminés à la partie antérieure par un fil délié. Ces Vers provenoient-ils de deux œufs, ou de la diviſion du même Tænia ? C'eſt ce qu'on ne ſauroit encore décider.

VER SUBLINGUAL : c'eſt ainſi que l'on nomme une eſpece de Ver blanchâtre, de la longueur de deux pouces, qui s'attache à la langue des Chiens : ce Ver ſe tient caché pour l'ordinaire ſous le milieu de la langue. Dans le Rouſſillon les Chiens ſont fort ſujets à cette maladie, & particulierement les petits Chiens couchans & les Chiens de Berger. Le mal s'annonce par une faim & une maigreur extraordinaire, qui augmente à meſure que le Ver devient plus grand. Toute la cure conſiſte à enlever ce Ver avec une aiguille.

VER DE TERRE, LOMBRIC OU ACHÉE, *Lombricus*. Cet inſecte rampant eſt rond, mou, charnu, d'un rouge pâle, de la groſſeur d'une plume d'Oie, ſans os, ſans oreilles, ſans yeux & ſans pieds.

Cet inſecte, dit le célebre Willis, quelque vil & mépriſable qu'il paroiſſe, ne laiſſe pas d'être pourvû de tous les organes qui lui ſont néceſſaires : ſes articulations, ſes viſceres ſont formés avec un art admirable. Tout ſon corps n'eſt qu'un tiſſu ou un enchaînement de muſcles annulaires, dont les fibres circulaires, en ſe contractant, rendent chaque anneau, auparavant ample & dilaté, plus étroit & plus long. Ce Ver s'étend & s'accroche par les inégalités de ſa partie antérieure, comme par autant de petites pattes ou de petits crochets ; & ſa partie poſtérieure ayant lâché priſe, le Ver ſe racourcit, & ſon bout poſtérieur s'approche de l'autre. Chaque anneau eſt armé de petits poils roides & pointus comme des eſpeces de piquants, qu'il peut ouvrir pour prendre ou ſaiſir quelque choſe.

Outre cela, il y a au-deſſous de la peau une humeur

gluante, qu'il laisse sortir dans l'occasion par de certaines ouvertures qui se trouvent entre ses anneaux. Cette humeur sert à lui humecter le corps, à le rendre glissant, & à faciliter ainsi son passage dans la terre. Par tous ces secours, il peut se pousser & s'avancer au travers de la terre, avec une grande facilité, & même avec promptitude.

On trouve toujours l'intestin de tous les *Vers de terre* rempli d'une terre très menue, & comme impalpable, qui fait la seule nourriture de ces animaux; car ils ne goûtent jamais des racines, des herbes, ni des autres fruits de la terre. On remarque au-dessus de l'ouverture de la bouche une trompe avec laquelle ils percent & élevent la terre.

En s'accouplant, ils ne se joignent point directement avec la queue, comme font la plupart des autres animaux, mais proche de la tête; aussi observe-t-on dans le voisinage du cœur de petits globules blancs, qui laissent suinter une humeur laiteuse, & qu'on peut reconnoître pour des vaisseaux spermatiques. On trouve, dit Redi, dans l'intérieur de ces Vers, de petits corps blanchâtres, remplis d'un grand nombre d'œufs; car ces insectes sont ovipares. De ces œufs sortent des Vers qui n'ont plus aucune métamorphose à subir.

Les *Vers de terre* sont hermaphrodites. M. Linnæus a remarqué qu'ils s'accouplent sur la terre par le collier; de-là vient que ces animaux en sortant de terre pour s'accoupler, la creusent en mille endroits. Ces Vers restent si fortement attachés pendant l'accouplement, qu'ils se laissent écraser plutôt que de quitter.

Il y a plusieurs especes de Vers de terre; les uns ont sur le dos, proche de la tête, une espece de bande un peu élevée, les autres ne l'ont pas: il y en a qui sont toujours petits, d'autres qui croissent, & qui parviennent à la grosseur du petit doigt. Quant à la couleur intérieure de leur peau, elle varie suivant la diversité des terres où ils vivent, & dont ils se nourrissent.

Les Vers de terre se tiennent cachés dans la terre pendant l'hiver; mais au printems, en été & en automne, ils en sortent en foule, sur-tout quand il pleut, & pendant la nuit, lorsqu'il tombe beaucoup de rosée; car ils

se plaisent uniquement dans les lieux gras & humides. Nous avons dit au mot ACHÉES la maniere de les obliger de sortir de terre, lorsqu'on veut en faire usage pour la pêche.

M. Anderson, dans son *Histoire Naturelle d'Islande*, nous apprend qu'on y voit la campagne presque couverte de Vers de terre, qui sortent de leur terrein aride pour se faire arroser par l'eau du Ciel, & que les habitans du pays croient qu'ils tombent des nues avec la pluie. Les Vers de terre, comme le remarque Aldrovande, présagent la pluie, lorsqu'ils sortent de terre. Quoique cette sorte d'animaux paroisse presque sans instinct au premier coup d'œil; cependant ils savent sentir, goûter, & se cacher au moindre bruit qu'ils entendent. Quand on les coupe en deux morceaux, les deux parties séparées vivent long tems.

Ces insectes sont de quelqu'usage en Médecine : on en retire beaucoup d'huile & de sel volatil. Leur infusion dans du vin blanc est apéritive, sudorifique & diurétique. L'huile dans laquelle on a mis infuser des Vers de terre est admirable, dit-on, pour fortifier les nerfs & les jointures : elle est en usage contre les rachitis, la paralysie & la goutte. On se sert contre le panaris, d'un Ver de terre, qu'on lie avec du fil par les deux bouts, & qu'on tourne autour du doigt malade. On dit que les Indiens sont très friands des Vers de terre, & les mangent tous cruds. Les Oiseaux, les Taupes, les Lézards & les Poissons en détruisent beaucoup.

VERS DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES. *Voyez* MOUCHES DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES.

VER DE TREFLE. Ce Ver est de couleur obscure : les Paysans l'appellent *Ver de terre.* C'est un insecte très pernicieux aux prairies, parcequ'il mange la racine de l'herbe. Il se change, au mois de Mai, en une petite nymphe, qui devient un insecte volant. Les Laboureurs prétendent qu'il met, ainsi que le Hanneton, trois ans à sa métamorphose.

VER A TUYAU, est le Ver de Mer, que les Mariniers appellent *Brume* : il est toujours sous l'eau, & perce les planches des vaisseaux. C'est une espece de

Ver Tariere, plus connu sous le nom de *Ver rongeur de digues & de vaisseaux* : voyez *ce mot*.

VERS DU VINAIGRE. Dans le printems, & surtout pendant les mois de Mai & de Juin, on apperçoit dans le vinaigre, à l'aide du microscope, & même à l'œil simple, de très petits Vers, qui ont la forme de petits Sepens; ils se meuvent avec une agilité surprenante, & leur tête paroît élevée à la superficie de la liqueur, comme si l'air servoit d'aliment à ces insectes. Lorsqu'on laisse ce vinaigre dans un lieu clos sans le remuer, & que l'air communique avec la surface extérieure de la liqueur, il s'y forme sur la superficie une pellicule mousseuse, qui est pour ces petits Vers un aliment plus substantiel.

Lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur, ils sortent de la liqueur, s'attachent aux parois & aux couvercles des vaisseaux, & ils s'y transforment en Chrysalides, dont la grosseur égale à peine celle d'un grain de Moutarde. C'est dans les mois de Juillet & d'Août, que sortent de ces nymphes des Mouches, ou plutôt les plus petits Moucherons que l'on connoisse. Les yeux de ces petits insectes sont couleur de feu, leur dos est jaunâtre, & leur partie postérieure est traversée de six raies noires, comme celle des Guêpes. Leurs ailes, plus longues que leurs corps ne semblent l'exiger, sont parfaitement transparentes, & de couleurs changeantes, qui représentent celles de l'Arc-en-Ciel. Ces Mouches n'ont point de trompe, mais elles ont un petit corps spongieux, qui, lorsqu'il s'ouvre, ressemble assez à la bouche d'une Lamproie. C'est par le moyen de cet organe, qu'elles se tiennent fortement attachées aux côtés des vaisseaux, où elles sucent par le moyen de cet organe, l'humidité acide qui s'en éleve.

Ces Mouches volent avec la plus grande vivacité, mais sans faire de bruit; elles voltigent pendant quelque tems, toujours autour des mêmes vaisseaux remplis de vinaigre où elles ont pris naissance, & d'où elles ne s'écartent jamais beaucoup; elles rentrent ensuite dans le vaisseau plein de vinaigre, elles s'y accouplent, y produisent de petits Vers, & meurent presqu'aussi-tôt.

VER D'URINE. Goëdard donne ce nom à un insecte qui prend naissance dans l'urine de l'homme, & qui devient une Mouche, dont la tête est rouge, le corps noir & le derriere jaune.

VERD D'AZUR. C'est la *Pierre Arménienne* : voyez *ce mot*.

VERDET NATUREL, espece d'ochre ou de rouille de cuivre très riche en métal. Tel est le cuivre verd & soyeux de la Chine, &c. *Voyez* au mot CUIVRE de ce Dictionaire, & le même article dans notre *Minéralogie*, *Vol. II*.

VERD DE MONTAGNE : *voyez* au mot CUIVRE & à l'article OCHRE. Le Verd de Montagne du commerce vient de Hongrie, on s'en sert pour peindre en verd d'herbe.

VERD DE TERRE ou D'EAU : *voyez* à l'article PIERRE ARMÉNIENNE, à la suite du mot NERPRUN.

VERDIER, *Luteola*, petit oiseau à gros bec, qui a quatre doigts simples, trois devant & un derriere. On en distingue de deux à trois especes ; savoir,

Le *Verdier commun*, c'est le Chloris d'Aristote : il est d'une couleur verte qui tire sur le jaune ; il est de la grandeur d'une Alouette ou du Bruant ; il a la gorge jaune, l'estomac & le ventre pâles, la queue longue, les deux plumes des bords blanches, le devant de la tête jaune, une ligne noire à chaque côté, le bec court & de couleur plombée ; le plumage du dos semblable à celui de la Linotte, celui du croupion est fauve ; les ailes sont comme celles du Cochevis ; les jambes & les pieds sont blanchâtres, ainsi que dans le Verdier suivant.

Le *Verdier de haie*, tient le milieu entre le Verdier précédent & le Pinçon : il a le plumage du dos & des ailes comme celui du Moineau montain : sa tête & sa poitrine sont plus vertes qu'au précédent ; mais il est moins jaune, excepté sous le ventre : son bec est fait comme celui du Proyer. Il a une éminence au palais, & la machoire inférieure plus grande que celle de dessus comme dans l'autre Verdier. Belon dit que son vol, sa maniere de vivre, & celle de chanter & de faire son nid, sont les mêmes que dans le Verdier commun. Il

pond quatre ou six œufs, dont le nid, fait par terre le long des haies, est garni en dedans de bourre & de laine, de plumes & de poils. On voit aussi des nids de Verdier dans les haies mêmes : la partie extérieure est faite de foin, ou de chaume & de mousse. Leurs œufs sont d'un verd pâle, mouchetés de taches rouges.

Cet oiseau brise très bien le grain du bled & celui de l'orge : il se nourrit comme les Linottes & les Chardonnerets ; il est d'un caractere gai & doux, peu rusé, presque niais ; il chante agréablement. On prétend que les Verdiers changent de pays dans certaines saisons.

Albin donne la description de trois *Verdiers*, qui ne different des précédens que par la bigarrure. Kolbe fait aussi mention du *Verdier* du Cap de Bonne-Espérance : Il est de la grosseur du Rossignol ; son plumage est verd & noir.

VERDON, *Curiuca*, oiseau de la grandeur de la Rouge-gorge. Son bec est long, délié, & d'une couleur noirâtre : le plumage supérieur est brun & tiqueté de rouge. On distingue à la poitrine & à la tête, une teinte bleuâtre ; celle du ventre est plus claire ; les jambes sont d'un brun sombre.

Albin dit que cet oiseau est commun en Angleterre ; on en trouve dans les buissons. Son chant est agréable, & les tons en sont fort variés : il fait son nid d'une belle mousse verte, d'un peu de laine & de paille. Sa ponte est ordinairement de cinq œufs d'un bleu pâle, & qui éclosent au commencement de Mai. En Angleterre, on éleve le Verdon en cage, à cause de son chant mélodieux.

VERDONE, poisson à nageoires épineuses, qui a les levres grandes, élevées & épaisses : il est presque partout de couleur verte. C'est une espece de *Tourd*.

VERDURE D'HIVER : *voyez* PYROLE.

VERGADELLE, nom que l'on donne à la *Merluche* : voyez *ce mot*. On donne aussi le nom de *Vergadelle* à la *Salpe*.

VERGE A BERGER : *voyez* CHARDON A BONNETIER.

VERGE MARINE ou VIT DE MER : *voyez* MEMBRE MARIN.

VERGLAS,

VERGLAS, *Pruina hybernalis.* On donne populairement ce nom à des vapeurs aériennes & humides, qui en se déposant dans l'hiver sur des corps terrestres, s'y attachent fortement & s'y congelent comme de la glace.

VERGNE : *voyez* AULNE.

VERINE, nom d'une des quatre sortes de Tabac qu'on cultive en Amérique, & qui passe pour la meilleure : *voyez* NICOTIANE.

VERMEILLE, Pierre précieuse : *voyez* à l'article GRENAT.

VERMET : *voyez* à la fin du mot VERS DE MER.

VERMICHEL, ou VERMICELLE ou VERMICELLI, nom que l'on donne à une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau, & formée en filets, par le moyen d'une presse criblée d'une infinité de petits trous : on fait ensuite sécher ces filamens & on les garde. Ils sont blancs, quelquefois aussi ils sont jaunes : pour cela, il suffit de méler dans la pâte une peu de safran & des jaunes d'œufs ; souvent on y ajoute du sucre pour les rendre plus agréables. Cette composition se fait principalement en Italie, où elle est beaucoup plus d'usage qu'en France ; on en met sur le potage.

On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel. On l'applatit & on l'étend en ruban large de deux doigts ; c'est ce que les Italiens appellent *Kagne* : on les découpe par les côtés, alors c'est la *Lazagne* : on en fait des bâtons gros comme une plume ; c'est le *Macaroni*. On en forme aussi en grains de chapelet ; c'est ce que les Italiens nomment *Patres*. Enfin, on réduit cette pâte en poudre grainelée ; c'est ce qui forme la *Sémoule*. On estime ces préparations de froment, pectorales & restaurantes.

VERMICULAIRE ACRE ou BRULANTE, ou PAIN D'OISEAU, *Illecebra.* Espece de petite Joubarbe : *voyez* à la suite de l'article JOUBARBE.

VERMICULITES, *Vermiculiti.* Les Lithologistes donnent ce nom aux Coquilles fossiles, univalves & en tuyaux : elles sont quelquefois changées en *Silex* ou en *Spath* : voy. VERMISSEAUX DE MER *&* VERS A TUYAU.

VERMILLON, nom que l'on donne à la poudre de *Cinnabre* : voyez *ce mot*.

Le Vermillon d'Espagne & de Portugal, est le *Safranum* ou le *Safran bâtard* d'Allemagne : *voyez* à l'article CARTHAME.

VERMISSEAUX DE MER ou TUYAUX MARINS: *voyez* à l'article VERS DE MER.

VERNINBOCK, Bois de teinture du Bresil, qui se nomme *Bois rouge*. C'est une sorte de *Bois de Fernambouc* : voyez *ce mot*.

VERNIS : *voyez* TOXICODENDRON.

VERNIS DE LA CHINE ou TI-CHU : *voyez* ARBRE DU VERNIS.

VERNIX, nom donné à la Sandaraque, dont il est mention à l'article du *grand Genevrier*.

VÉROLE. Les Amateurs de coquilles donnent le nom de *Petite Vérole* à un coquillage univalve, de la famille des Porcelaines : sa robe est de couleur blanche, parsemée de petits grains assez élevés. Cette coquille n'est pas commune. *Voyez* PORCELAINE.

VÉRON, *Varius*, petit poisson de riviere, fort ressemblant à celui dont nous avons parlé au mot *Vairon* : il a le dos couleur d'or, le ventre couleur d'argent, & les côtés un peu rouges : il est couvert d'une peau unie, tachetée de noir, & sa queue finit en aile large & dorée; ses nageoires sont molles.

VÉRON : *voyez* GORGE-GOZIER.

VERONIQUE, *Veronica*, plante dont on distingue un grand nombre d'especes. Nous ne donnerons ici l'histoire que de celles qui sont en usage en Médecine.

La VÉRONIQUE DES BOIS OU DES HAIES, *Veronica rotundifolia*, croît fréquemment dans les pâturages, dans les bois & le long des haies : sa racine est déliée, fibreuse & rampante; elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied ou environ, menues, rondes, velues, garnies de feuilles opposées l'une à l'autre, dentelées en leurs bords, vertes, ridées, arrondies & ressemblantes à celles de la vraie Germandrée. Des aisselles des feuilles naissent, en Avril & Mai, des fleurs d'une seule piece, disposées en maniere de thyrse, & bleuâtres : il leur

succede des capsules séminales applaties ; divisées en deux loges, & remplies de petites semences rondes. Toute la plante est d'une saveur amere, sans odeur ; les feuilles du haut des tiges, ont, contre la regle ordinaire, des queues plus longues que celles d'en bas.

La VÉRONIQUE A ÉPI, *Veronica spicata*, croît dans les bois & les pâturages arides & sabloneux : sa racine est fibreuse, oblique & vivace : sa tige est haute d'un demi-pied & même plus, garnie par intervalles de feuilles étroites, pointues, crenelées & velues. Cette tige est terminée par un long épi de fleurs bleues, lequel fleurit peu-à-peu de bas en haut, en Juillet & Août : les graines qui succedent à ces fleurs, sont renfermées dans des capsules applaties en cœur.

La VÉRONIQUE FEMELLE, est aussi nommée *Velvote* : voyez *ce mot*.

La VÉRONIQUE MALE ou le THÉ DE L'EUROPE, *Veronica mas*, croît communément aux lieux incultes, pierreux, dans les bruyeres, même le long des haies & sur les côteaux exposés au soleil : sa racine est traçante & vivace ; elle pousse des tiges menues, longues, rondes, nouées, velues & serpentantes à terre ; ses feuilles sont opposées & ressemblent à celles du prunier, velues, dentelées, d'une saveur amere & âcre : ses fleurs, qui paroissent au printems & en été, sont en épi, communément bleuâtres ; chacune d'elles est une rosette à quatre quartiers : il leur succede des fruits en cœur, partagés en deux loges, lesquelles contiennent les semences qui sont rondes & noirâtres.

La VÉRONIQUE DES PRÉS, ou la GERMANDRÉE BATARDE, *Veronica Pratensis*, croît abondamment dans les près le long des eaux courantes, & rarement dans les bois : sa racine est rampante & vivace ; ses tiges sont communément couchées par terre, quelquefois velues & ligneuses ; ses feuilles sont dentelées : ses fleurs naissent en Juin, vers l'extrêmité des tiges, qui se séparent en deux ou trois rameaux ; elles sont disposées en épi, & d'un bleu assez agréable : il leur succede des capsules & des graines semblables à celles de la Véronique mâle.

Toute la plante de la *Véronique mâle*, est d'un usage

La Vesce vient d'autant plus haute & plus forte, que la terre est de meilleure qualité ; mais dans les terres ordinaires, quand l'année n'est point trop seche, elle peut donner du fourage.

Quand il y a une grande disette de fourrage, on coupe l'herbe de la vesce en verd, pour la donner aux bœufs & aux vaches. Si l'on veut en tirer un fourrage délicat & fort appétissant pour le bétail, on ne la fauche que quand la graine est formée, & avant qu'elle soit mûre : il est étonnant de voir combien une piece de vesce fournit de fourrage quand le terrein est bon. Ce fourrage est sain, & engraisse promptement les animaux.

Lorsqu'on seme la Vesce pour nourrir les bœufs, on la mêle le plus souvent avec de l'avoine, & on coupe l'un & l'autre en verd, & avant la maturité de la graine.

La farine de Vesce est astringente, épaississane, consolidante, & propre dans le cours de ventre : on l'emploie dans les cataplasmes propres pour amollir, résoudre & fortifier. On s'est trouvé quelquefois réduit à faire du pain de vesce, comme en 1709 ; mais ce pain est de très mauvaise digestion. Tout le monde sait que la vesce est la nourriture ordinaire des pigeons. Les poules n'en mangent pas aisément, & l'on prétend qu'elle est pernicieuse aux canards.

VESCE SAUVAGE ou VESSERON, *Vicia parva.* Cette plante croît dans les champs entre les bleds : elle pousse des tiges grêles & rameuses. Ses feuilles sont étroites, vertes, opposées deux à deux ou par paires, attachées le long d'une côte, qui finit par une main ou vrille, avec laquelle elle s'attache aux plantes voisines. Ses fleurs sont blanches, & les gousses qui leur succedent sont velues. Cette petite Vesce est résolutive appliquée extérieurement.

On donne encore le nom de *Vesce sauvage* ou de *Magjon* à une plante que les Botanistes appellent *Lathyrus arvensis repens tuberosus.* Ses fleurs sont odorantes, & ses racines sont des tubercules en forme de glands, charnues, astringentes, & attachées par des fibres très longues.

VESSE DE LOUP : *voyez son article au mot* CHAMPIGNON. On donne aussi le nom de *Vesse de Loup* à une espece de Fongite fossile : *voyez* FONGITE.

VEUVE est un petit oiseau des Indes, de la grosseur d'un moineau, décoré d'une belle queue noire, qui tombe & se renouvelle tous les six mois. L'Auteur du *Dictionnaire des animaux* dit qu'on en voit un vivant chez Madame la Marquise de Pompadour; & que M. de Réaumur en avoit un desséché parmi sa Collection d'oiseaux.

VEUVE; nom donné à un coquillage univalve, de la famille des limaçons. C'est une espece de Sabot operculé. Le fond de sa couleur est noir marbré, & comme larmoyé d'un grand nombre de taches blanches obliques, qui lui font donner, par quelques Auteurs, le nom de *Veuve*; & par d'autres, celui de *Pie*. Voyez SABOT.

VIEILLE, *Asellus*, nom que l'on donne, dit M. Barrere, à un poisson de l'Isle de Cayenne, qui pese ordinairement deux cents livres, & quelquefois quatre cents livres : on le prend à la ligne, à la flêche & au filet : on le sale, & il a un goût semblable à celui de la morrue verte. Ce poisson se trouve dans l'Afrique occidentale. Les Anglois l'appellent *Vieille femme*; les François le connoissent simplement sous le nom de *Vieille*; les Hollandois lui ont donné, à plus juste titre, le nom de *Grosse morrue*. En effet, il en a la forme, la peau, la chair, & il mord avec la même avidité à l'hameçon. Ainsi on doit regarder le poisson *Vieille*, comme une morrue de la grande espece. Sa chair est blanche, grasse, tendre, ferme, & se leve par écailles. Sa peau est grise, & couverte de petites écailles : elle est épaisse & grasse. Ce poisson est si goulu, qu'il se jette sur l'hameçon aussi-tôt qu'il le voit paroître; & sans l'examiner davantage, il l'avale avec grande avidité; mais quand il se sent arrêté par la ligne, & que l'hameçon lui pique les entrailles, c'est alors qu'il fait des efforts extraordinaires pour se débarrasser. Cela va si loin, qu'il se renverse tout l'estomac, pour tâcher de rendre ce qu'il a pris trop vite; mais ce mouvement ne sert qu'à l'étouffer plutôt, & à abréger l'exercice du Pêcheur.

Quoique sa chair soit bonne nouvellement pêchée, elle est encore meilleure & plus délicate, quand le poisson a été couvert de gros sel pendant cinq ou six heures: elle se digere aussi plus aisément & nourrit beaucoup. La tête est, dit-on, admirable pour faire de la soupe: on accommode le reste du corps à toutes sortes de sausses. L'on doit avoir attention d'en bien faire cuire la chair; autrement elle causeroit du désordre dans l'estomac.

On sale la Vieille comme la morrue de Terre-Neuve; mais comme elle est plus grosse, il faut y apporter plus de soin, la saler deux fois, la bien presser, la faire sécher, & la mettre en bariques avec précaution. Moyennant cela elle peut se conserver long tems, se transporter par-tout, & devenir le fonds d'un très bon commerce. Aussi le P. Labat dit que les Hollandois ont toujours un grand nombre de batteaux occupés à cette pêche, tant pour la subsistance de leur garnison d'Arguin, que pour trafiquer aux Isles Canaries, aux Açores, & à la Côte de Guinée.

Rondelet donne encore le nom de *Vieille* à un poisson saxatile qui est une espece de TOURD.

VIEILLE RIDÉE. Des Conchyliologistes appellent ainsi une espece de Came, qui a sur ses valves de grandes rides, dont les extrémités se terminent en pointe sur les levres de sa bouche: *voyez* CAME.

VIELLEUR, nom donné à certains insectes volans, à cause du bruit qu'ils font en volant, lequel imite le son d'une vielle: *voyez à l'article* ACUDIA.

VIF-ARGENT: *voyez* MERCURE, substance métallique.

VIGNE, *Vitis vinifera.* La Vigne est, après le bled, la branche de l'agriculture la plus considérable, celle qui occupe le plus grand nombre de Cultivateurs, celle qui intéresse personnellement & directement le plus de Citoyens? Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tous usages, pût produire une liqueur si excellente? Il suffit de le planter dans une terre séche, pierreuse, stérile en apparence; & bientôt ce sable délayé d'un peu de rosée, va pousser une multitude de grap-

pes, qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine, & à la sécheresse de sa terre natale; qui lui a donné tant d'esprits & de feu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficacité & de vigueur avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années; jusqu'à supporter les secousses des charrois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti, par l'alembic, en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manieres?

Histoire de la Vigne; son origine.

On peut croire que l'usage du vin est aussi ancien que le monde. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons, dans les tems mêmes les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur, consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie & ce qui en est le soutien.

La Vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagerent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la porterent dans la plupart des Isles, & la répandirent dans le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les Isles de l'Archipel; ensuite elle fut portée successivement en Grece & en Italie.

Pline étoit persuadé que les libations de lait, instituées par Romulus, & la défense faite par Numa, d'honorer les morts, en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les Vignes, en ce tems-là, étoient fort rares en Italie. Elles s'y multiplierent dans les siecles suivans; & quelques Gaulois, qui en avoient goûté la liqueur, conçurent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où elle croissoit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employerent ni lettres ni exhortations. Ils envoyerent de côtés & d'autres plusieurs cruches de vin; aussi-tôt des armées de Berruyers, de Chartrains & d'Auvergnacs, renoncerent aux glands de leurs forêts.

Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allerent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquerent à la cul-

ture du Figuier, de l'Olivier, & sur-tout de la Vigne. Tel fut le motif de leur entreprise sur l'Italie. C'est aux Gaulois, établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans les liens malgré sa fougue. Depuis ce tems, la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peaux sujets à se découdre ou à se moisir. L'art de former des vignobles trouva, dans la Bretagne & dans le Nord de la Belgique, des obstacles insurmontables du côté de la nature; mais on en forma dans tous les pays où ils purent réussir : on en fit des plus beaux en Bourgogne, en Champagne, parceque la nature des terreins y fut dès plus favorable. On cultive la Vigne dans presque toute la France; & peut-être les Vignes attirerent-elles les Francs dans la Gaule, comme elles avoient attirés les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de Conquêtes à faire, essayerent de défricher quelque canton de la Forêt noire, & planterent des Vignes le long du Rhin. La Hongrie eût aussi les siennes; & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples, contens de leur sort, n'ont plus cherché à s'assurer ailleurs de nouveaux établissemens. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles, que les peuples de l'Europe ont cessé de faire des émigrations.

On lit, dans le *Traité des Arbres de M. Duhamel*, que la Vigne croît naturellement dans les bois de la Louisiane & du Canada : elle s'y multiplie d'elle-même, peut-être aussi quelquefois par rejettons; mais il est vraisemblable que c'est le plus souvent par semences; ce qui doit occasionner le grand nombre d'especes ou de variétés qu'on y rencontre. Aucune de ces especes n'a paru, jusqu'à présent, ressembler à celles de France. On ne fait point de vin ni dans l'une ni dans l'autre de ces Colonies. En Canada, on ne cultive pas même pour manger, aucune des especes du pays. On préfere celles de France, quoique difficiles à préserver des rigueurs de l'hiver de ces climats. Les raisins du pays viennent rarement en maturité dans la saison où on pourroit en faire

usage. On en a cependant vu à Québec qui étoient mûrs à la fin de Septembre. Le grain en étoit très petit : il avoit bon goût, mais la peau en étoit très épaisse : ils contenoient quantité de gros pepins & très peu de jus, d'un rouge très foncé.

Description de la Vigne, & sa culture.

La racine de la vigne est longue, peu profonde, ligneuse & vivace. Elle pousse un arbrisseau qui s'éleve quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont la tige est mal faite, tortue, d'une écorce brune, rougeâtre & crevassée, portant plusieurs sarments longs, munis de mains ou vrilles qui s'attachent aux arbres voisins. Ses feuilles sont grandes, belles, larges, incisées, vertes, mais de forme un peu différente dans plusieurs especes. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles : elles sont petites, composées chacune de cinq pétales, disposés en rond, de couleur jaunâtre, avec autant d'étamines droites à sommet simple. Lorsque les fleurs sont tombées, il leur succede des baies rondes ou ovales, ramassées & pressées les unes contre les autres, vertes & aigres au commencement; mais qui, en mûrissant, prennent une couleur blanche, rouge ou noire, c'est le fruit qu'on nomme *Raisin*, & qui est plein d'un suc doux & agréable. Cette plante s'éleve en peu de tems à une très grande hauteur, si l'on n'a soin de l'arrêter en la taillant : elle croît même jusqu'à surmonter les plus grands ormes; elles fleurit en été, & ses fruits ou raisins mûrissent en automne. Les especes de la vigne sont variées à l'infini : nous parlerons de celles qui sont estimées les meilleures, soit pour faire du vin, soit pour planter en espalier, pour en manger le fruit, soit enfin pour faire sécher, afin de le conserver pour l'hiver.

La maniere de cultiver la vigne, les soins & les attentions que l'on prend pour préparer le vin, joints à la bonne qualité du territoire, & à la bonne exposition, sont les conditions nécessaires pour se procurer des vins d'excellentes qualités. De toutes les différentes méthodes dont on fait usage dans les diverses Provinces de France, on n'en voit nulle part qui approche des soins,

& des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très fin & très estimé ; mais il se soutenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la méthode qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre, à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la derniere blancheur, ou parfaitement rouge, & de l'affermir au point, que, sans rien perdre de son agrément, il se soutient six & sept années, & souvent beaucoup plus. Cette même méthode, exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres Cantons du pays Laonnois en Picardie, y produit des vins que toute la Flandre estime presque autant que ceux de Bourgogne & de Champagne. Enfin cette même méthode, portée en différens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obscurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoissoit pas auparavant.

Expositions convenables à la Vigne.

Les Collines sont sans contredit les expositions les plus favorables à la vigne : ce sont, pour ainsi dire, autant de grands espaliers, où la vivacité de la réflexion des rayons du soleil, se trouve unie à l'influence du plein air. Ce sont les vignes plantées dans ces lieux qui donnent le vin le plus délicieux, sur-tout lorsque la terre est un peu maigre, légere, seche plutôt qu'humide, mêlangée de petits cailloux & de pierres à fusil, qui réfléchissent merveilleusement bien les rayons du soleil, & procurent cette chaleur si propre à former, à concentrer, & à exalter le suc des raisins. L'action & les influence de l'air pénetrent facilement dans ces terreins légers, y répandent & développent mieux les principes les plus fins de la végétation. Les terres sont d'autant moins bonnes pour la vigne, qu'elles sont plus fortes & plus argilleuses. Les vignes plantées dans ces sortes de terreins, ne produisent qu'une liqueur revêche & grossiere.

L'exposition au Midi, est en général la plus avantageuse ; quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Rheims, les

terroirs exposés au Nord & au Levant, produisent des vins plus parfaits, que ceux qui sont exposés au Midi; d'où l'on peut inférer que l'exposition au Midi, n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre: car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre; aussi dans les pays de vignobles, y a t-il des vins de certaines côtes plus renommés que d'autres. L'assiette la plus heureuse pour la vigne, est celle d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie au dessus, parceque le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la vigne, & c'est par cette raison que les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil, produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes, que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrein & la bonne assiette du vignoble. A ces causes se joignent l'état de l'atmopsphere: le vent de Nord-Ouest est le plus pernicieux à la vigne, parcequ'il est chargé d'humidité, & qu'il amene les pluies froides. Le vent qui lui est le plus favorable, est celui du Nord, parcequ'il en éloigne tout ce qui lui est nuisible, comme les nuages, les pluies, les brouillards qui lui sont mortels. On doit remarquer à cette occasion, que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité, que dans les années stériles.

Choix des plants de Vignes.

On plante la vigne ou de bouture, ou de plants enracinés: on peut la renouveller aussi en tout ou en partie, par le moyen des Provins & des marcottes.

Les *Provins* sont des branches ou brins des plus vigoureux de la vigne, que l'on couche à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester, & sans rien couper jusqu'au tems de la taille; c'est à ces yeux que se forment les chevelus: on doit ne coucher que des branches qui aient du bois de trois ans. Lorsque

la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille : on la coupe sous les racines, & on transplante les nouveaux ceps où on veut.

Les *Marcottes* se font des meilleurs brins de la vigne : on passe ces brins à travers un pannier rempli de terre, ou à son défaut à travers d'une motte de gazon, où l'on fait un trou pour passer le brin : on met le gazon en terre, & lorsque la marcotte a pris racine, on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre ; ce plan porte son fruit au bout de deux ans, & en cela il est préférable aux autres : on s'en sert pour regarnir les vignes ; l'avantage de cette méthode, est que l'on transporte le plant avec la terre qui l'environne. On doit choisir le plant qui a crû dans un terrein de pareille nature, c'est-à-dire, de même climat & de même exposition, que celui dans lequel on veut planter. Il faut prendre le plant d'une vigne qui n'ait que sept à huit ans au plus : car si elle est vieille, elle ne poussera que des jets foibles & languissans ; en général le plant de raisin noir & vigoureux, est celui qui réussit le mieux.

Parmi les especes de raisins les plus propres au vignoble, on compte le Morillon noir, appellé en Bourgogne *Pineau*, & à Orléans *Auvernas*, parceque la plante est venue d'Auvergne. Ce raisin est doux, sucré, excellent à manger, il vient très bien dans toutes sortes de terre, son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts : il a le fruit entassé & la feuille plus ronde que les autres de la même espece.

Il y a une espece de Morillon qu'on appelle *Pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits raisins peu serrés ; mais le vin en est fort & même meilleur que celui du premier Morillon. Le Pineau aigret a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le *Morillon* ou *Meunier*, ainsi nommé parceque ses

feuilles ſont blanches & farineuſes, fait de bon vin, charge beaucoup, & par cette raiſon on l'a beaucoup multiplié depuis pluſieurs années dans les vignobles des environs de Paris, au préjudice du Pineau qui charge moins, mais dont le vin eſt bien meilleur & beaucoup plus eſtimé.

Le *Bourguignon* ou *Treſſeau*, eſt un raiſin noir aſſez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger, il charge beaucoup & donne de groſſes grappes.

Le *Sanmoireau* ſe nomme *Quille de Coq* aux environs d'Auxerre. C'eſt un raiſin noir excellent à manger & à faire du vin, il a le grain un peu long & preſſé.

Le *Fromenteau* eſt un raiſin exquis & fort connu en Champagne; il eſt d'un gris rouge, la grappe en eſt aſſez groſſe, le grain fort ſerré, la peau dure, le ſuc excellent. C'eſt à ce raiſin que le *vin de Sillery* doit ſon mérite & ſa réputation.

Les raiſins propres à l'eſpalier, ſont le *Chaſſelas blanc & noir*, le *Muſcat blanc*, *rouge & violet*, le *Corinthe*, le *Muſcat d'Alexandrie*, le raiſin précoce de la Magdeleine, le *Cioutat*, *&c.*

On doit planter les diverſes eſpeces de vignes ſuivant la nature des terres. Dans les terres fortes, on ne doit planter que des Morillons ou Pineaux noirs, & y mêler des Treſſeaux ou Bourguignons; dans les terres légeres, des Treſſeaux & des Morillons ou Meuniers; dans de gros ſable le Meillet; dans les pierreuſes dont le fond eſt jaunâtre, le Pineau & le Treſſeau: ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, ſuivant l'obſervation d'habiles Cultivateurs, ſéparer en différentes portions les cépages, dont la nature eſt de murir plutôt, d'avec ceux qui muriſſent plus tard, c'eſt-à-dire, de mettre ceux qui muriſſent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, ſec & léger; & ceux qui muriſſent naturellement de bonne heure, dans les terreins bas, gras, & froids. Il eſt bon d'obſerver auſſi de placer dans les terres légeres les eſpeces délicates, celles qui demandent le moins de nourriture; dans les terres fortes les eſpeces qui chargent le plus.

En général, les raiſins noirs produiſent un vin puiſſant, vigoureux, chaud & durable; les blancs ne pro-

duisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne: on doit observer encore qu'une vigne qui porte peu de fruit, le produit meilleur, & qu'une vigne vieille produit des vins supérieurs aux autres.

On ne doit jamais planter une vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille; il faut laisser reposer la terre, ou y planter du sainfoin pour deux ou trois ans. Le tems de planter la vigne est en automne, suivant quelques auteurs, sur-tout dans les terres seches & legeres; d'autres au contraire sont d'avis qu'on doit la planter au commencement du printems.

Selon l'Auteur de la *Nouvelle Méthode de cultiver la vigne*, il résulte toutes sortes d'avantages à espacer beaucoup le plant, & à laisser quatre pieds de distance entre chaque cep. Les racines étant les principaux organes de la nutrition des plantes & de leur fructification, elles doivent être le premier objet de la culture, & il est certain que les racines des ceps ainsi éloignés, ne se trouvent point affamées par les pieds voisins, & fournissent à leur cep une nourriture plus abondante. La vigne doit naturellement rapporter plus ou moins à raison de ce que ses racines sont plus ou moins fortes, plus ou moins longues; enfin de ce qu'elles ont plus ou moins de terre pour s'étendre, & par conséquent plus ou moins de suc à exprimer. Dans cette maniere de planter, les racines ayant quatre fois plus d'espace que dans la maniere ordinaire, elles doivent fournir à leur cep quatre fois autant de nourriture, & par la suite quatre fois autant de fruit; la séve qui auroit été employée à former le bois des ceps surabondans, tourne au profit de la récolte du fruit; de plus la transpiration étant à raison de la surface des plantes, y ayant moitié moins de ceps, il y a moitié moins de transpiration, & par conséquent plus de moitié moins de perte de séve.

Il y a donc tout à gagner à écarter les ceps, & tout à perdre à les rapprocher. En vain objecteroit-on, dit cet auteur, que si leur écartement convient dans certaines terres, il peut être nuisible dans d'autres. Les vignes de Provence, les graves de Bordeaux & quelques autres endroits où les ceps sont encore plus éloignés que nous ne

ne le recommandons, détruisent entiérement cette objection Les vignes plantées de cette maniére donnent de fortes tiges, il est vrai, mais on peut les rabattre, & même étendre les branches de droite & de gauche, comme en contre-espalier, de la maniere que cela se pratique en quelques vignobles de Franche-Comté.

Les autres avantages qui résultent de cette nouvelle méthode : c'est que les ceps ne sont presque point susceptibles de la gelée, parceque l'air circulant librement chasse l'humidité. D'ailleurs la vigne étant moins chargée d'humidité, elle est moins sujette à couler, & ses grappes sont moins sujettes à pourrir. L'air circulant librement, & la vigne n'étant point surchargée d'humidité, les raisins murissent mieux & acquierent une toute autre qualité que dans les vignobles ordinaires, d'où suit naturellement la plus grande perfection du vin. Un autre avantage très considérable dans cette méthode, est l'économie considérable des échalas, des façons & autres dépenses de la vigne.

Travaux annuels nécessaires à la vigne.

Ces travaux consistent dans la taille & dans les labours : la taille doit dépendre de la vigueur de la vigne ; si elle est foible, il faut la tailler courte ; si elle est forte, il faut la tailler à vin, c'est-à-dire, y faire de long bois. Il faut retrancher rigoureusement sur chaque ceps tous les vieux bois, toutes les têtes qu'on n'y juge pas absolument nécessaires ; sauf à faire de longs bois, & à donner plus de taille aux brins qu'on a laissés. La saison la plus favorable pour tailler la vigne, est l'automne. On taille la vigne : 1°. afin qu'elle pousse un plus gros bois : 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années : 3°. pour faire murir le raisin : 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au dessus de la tête.

On doit donner à la vigne trois labours chaque année ; le premier en Mars ; le second quinze jours avant la fleur, & jamais dans ce tems ; le troisieme se fait quand le fruit est formé, & qu'il est en verjus,

c'est-à-dire, dans le mois de Juin, & par un tems couvert : on peut en donner encore un quatrieme en automne, qui est très utile, parcequ'il ouvre les pores de la terre, & la met en état de recevoir les influences de l'air.

C'est dès le mois de Mars, ou du moins au commencement d'Avril, qu'on doit ficher les échalas : on doit observer de les placer à l'Orient des ceps. Cette attention en abritant une partie du cep des premiers rayons du soleil levant, sert souvent à le préserver de la gelée ; c'est aussi dans ce tems qu'il faut lier le vieux bois à l'échalas : le bois vert ne se lie qu'après l'extinction de la fleur. L'ébourgeonnement se fait ordinairement en Mai & quelquefois en Juin : on ne peut le faire trop tôt ; il consiste à retrancher tous les nouveaux rejettons qui croissent au dessous de la tête du cep, & qui sortent du tronc : on supprime aussi tous les bourgeons qui poussent sur le bois de la derniere taille, lorsqu'ils n'ont point de grappes, & qu'ils ne sont pas nécessaires. Quelque tems après que la fleur de la vigne est passée, il est nécessaire de la rogner, c'est-à-dire, d'arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas des côtés de la souche : ce soin assure une séve abondante aux fruits qui se sont déclarés, & facilite aux rayons du soleil les moyens de murir les raisins. A l'égard des ceps qui poussent beaucoup, ce soin n'est pas nécessaire, parcequ'il n'est propre qu'à faire naître sur le brin qui a été pincé, de foibles jets dont on ne peut faire usage.

La fécondité de la terre devant nécessairement s'épuiser par ses productions successives, il paroît nécessaire d'en renouveller les sucs de tems en tems : mais si cela est indispensable, ce doit être principalement dans les terres plantées, soit en arbres, soit en vignes, où les labours ne pouvant pénétrer aussi avant que les racines, il semble qu'il n'y a que les engrais, qui puissent restituer à ces terres les sels & la fertilité qu'elles ont perdues. Dans la méthode que nous avons indiquée, les engrais ne sont presque pas nécessaires, parceque dans ces plants, les racines de la vigne étant plus fortes,

us longues, & plus vigoureuses qu'elles ne peuvent être dans l'usage ordinaire, elles doivent toujours donner une séve abondante à leur cep.

La méthode ordinaire, est d'amander les vignes au moins tous les sept ans au mois de Novembre ; le fumier de vache & de bœuf est le meilleur pour les terres maigres & légeres ; celui de cheval, de mouton, de pigeon, de poule, est bon pour les terres fortes, humides & pesantes. Pour bien fumer, on doit déchausser les pieds des ceps & y faire une petite fosse profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier ; mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altere la qualité du vin.

Dans certains endroits de Champagne, au lieu de fumer les vignes, on y apporte des gazons, dont les végétaux dont ils sont composés, fournissent, en se détruisant, d'excellens engrais, qui ne peuvent nullement altérer la qualité des vins : car on dit que le fumier fait graisser le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Un des meilleurs engrais est celui que les habitans du pays Messin ont trouvé, & dont ils font usage. Cet engrais n'est autre chose que les ongles des pieds des moutons, qu'ils nomment *Ingliottes*. Ce sont les ergots du derriere des pieds de moutons. Lorsqu'ils provignent, ils mettent une poignée de ces ongles sur chaque provin. Cet engrais ne communique au raisin aucun goût, ni aucune mauvaise qualité ; il produit son effet dès la premiere année ; il procure pendant six ou sept ans une fécondité suffisante.

On ravale tous les quinze ans les vignes hautes au mois de Novembre, c'est-à-dire, qu'on les abaisse, & qu'on les couche dans une fosse de deux pieds de large, & presque aussi profonde que le pied du cep. Quand le pied du cep est couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, & on les couche dans de petits fossés de six pouces de profondeur, pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur.

Il n'en est pas de même des basses vignes où on recueille le meilleur vin ; c'est tous les ans qu'on les ravale

ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant; de sorte qu'un cep de vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas, souvent de plusieurs toises, après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaisser le cep toujours également, & d'empêcher qu'il ne fasse le coude; ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.

Quand on s'apperçoit que les vignes sont vieilles, il faut les arracher ou les greffer. Lorsque la vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, on la greffe. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année, sur lesquels la greffe réussit mieux que sur le vieux bois, qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire, d'y rapporter de nouvelles terres. Mais tous les quinze ans, dans les terres les plus nourrissantes, on rapporte de nouvelle terre au pied des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle est de mettre toujours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pied une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air, qui y portent le feu & les sucs les plus parfaits. Au reste, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gêlées : rien ne fait plus jaunir la vigne.

M. Duhamel a essayé sur la vigne sa nouvelle méthode de cultiver les terres en plattes-bandes, dont nous avons parlé à l'article du Bled. Pour cet effet, il a établi la vigne en planches, en observant de laisser une platte-bande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui par conséquent doivent être à la distance de trente-un pouces l'une de l'autre; & dans l'autre sens il a mis aussi les ceps à pareille distance les uns des autres. On diminue beaucoup par cette méthode le travail de la vigne, qui se fait très promptement

avec des charrues. Une piece de vigne cultivée suivant cette méthode a rapporté deux cinquiemes de plus à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne : elle a produit sur le pied de 23 muids & 96 pintes par arpent. Le vin a été estimé de très bonne qualité.

Lorsque l'on coupe au printems les sommités de la vigne qui est en seve, il en distille naturellement une liqueur qui est estimée fort apéritive étant prise intérieurement. On en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie, & pour éclaircir la vue : on s'en sert encore pour les dartres & les démangeaisons de la peau. Les bourgeons de la vigne ont une qualité astringente. Les Médecins, pour guérir les dyssenteries, font prendre dans un bouillon un gros de poudre de feuilles vertes de vigne séchées à l'ombre. Les sarmens de la vigne, & sur-tout leur cendre, conviennent dans l'hydropisie ascite.

Maladies & accidens auxquels les vignes sont sujettes.

La vigne a, parmi les insectes, trois dangereux ennemis : ce sont le *Gribouri*, la *Bêche* & le *Limaçon*. Le *Gribouri* est de la couleur & de la figure d'un Hanneton ; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage. Il s'en nourrit, & pique les boutons à fruit & les jeunes jets ; ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *Gribouri* en semant des feves en bonne quantité dans plusieurs endroits de la vigne. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enleve à propos ce feuillage inutile, & l'insecte qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, autant qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le *Raisin* quand il est mûr, pour y inserer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers, qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le Soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en

Chryfalides, & puis en *Gribouris* : s'ils trouvent un fumier ils s'y logent : bien des propriétaires en font mettre un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes, & de bien d'autres. On y met le feu à la fin de l'hiver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La *Bêche* est une autre espece de petit Scarabée moins gros qu'une Mouche ordinaire, revêtu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au-devant de la tête une espece de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins : il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapisse d'une sorte de toile ou duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne.

Les *Limaçons* ou *Escargots* font un tort considérable à la vigne. On choisit le tems de la rosée ou de la fraicheur du matin pour leur faire la guerre, parcequ'ils se cachent durant la chaleur qui les desséche trop. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais envain un particulier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent & concourent à employer les mêmes moyens ; autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines.

La vigne est sujette à plusieurs accidens : il se fait quelquefois une trop grande effusion de sève hors du bois au printems ; ce qu'on reconnoît aisément, parceque les feuilles se fanent. On doit alors faire des entailles aux grosses racines, & y mettre de la lie d'huile. Lorsque la sève est trop abondante par l'excessive nourriture du terrein, la vigne ne pousse qu'en bois ; le remede est de découvrir la souche & d'y répandre du sable de riviere. Les pluies trop abondantes nuisent aux bois de la vigne. La gêlée lui nuit aussi beaucoup, sur-tout la gêlée blan-

che, lorsque le bois est mouillé; car alors si le Soleil paroît, il brûle le nouveau sarment qui a crû après la taille. Lorsque la grêle frappe le raisin, il se desséche, & contracte de l'acreté; mais si elle est grosse, & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit, brise le bois, & lui fait un tort considérable pour plusieurs années. La fleur de la vigne est aussi sujette à *couler*, c'est-à-dire, que les poussieres des étamines sont emportées, & ne peuvent par conséquent féconder les pistiles, lorsqu'il survient des pluies dans le tems que la vigne est en fleur.

Les vignes durent plus ou moins long-tems. 1°. Selon leur espece; la vigne blanche dure plus que la noire; 2°. selon la qualité de la terre; elles durent plus dans les terres fortes que dans les terres légeres : 3°. selon le climat; elles durent plus dans les pays voisins du Nord, que dans ceux qui sont au Midi : 4°. selon la maniere dont elles sont traitées; ainsi, par exemple, les vignes rabaissées en terre chaque année durent plus long-tems que celles auxquelles on ne fait point cette opération. Quand la vigne a atteint l'âge de 60 ans, elle doit passer pour vieille & usée.

Cueillette du Raisin, maniere de faire le vin.

Pour faire de bon vin, il faut faire trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raisins les plus mûrs, les plus fins, les moins serrés : on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe la grappe fort court, à cause de l'acreté & de l'amertume de la queue. La seconde doit être des raisins gros, serrés & moins mûrs. La troisieme des raisins verds ou pourris, desséchés, en un mot de rebut. De ces trois cueillettes, on fait trois cuvées différentes.

Ce premier travail, qui est de la derniere importance, se peut perfectionner encore par une autre attention. Parmi les vignes, il y en a de différentes qualités : les unes, situées dans une terre extrêmement légere & pierreuse, donnent un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur; d'autres placées dans un fonds plus nourrissant donnent un vin qui a plus de corps. On peut réunir ces

bonnes qualités dans un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, ou en mélangeant les raisins de ces différens cantons avant que d'en exprimer le jus, ou en mêlangeant les différens vins qu'on aura exprimés ; mais il vaut mieux mêlanger les raisins, parceque ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement : celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de celle qu'on lui associe ; & le moindre mal qui en puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, & ce qu'on appelle le clair fin Il n'en est pas de même lorsqu'on marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne, avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits exprimés & fermentés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui dure plusieurs années sans la moidre altération. C'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï & d'Hautvilliers. Tous les agremens qui peuvent flatter la langue, semblent y être réunis.

Un des moyens de donner la plus grande perfection aux vins, est d'égrapper les raisins avant que de les jetter dans la cuve : en séparant ainsi les raisins de leur grappe, on enleve toute l'âcreté qu'elle leur communique & alors on peut sans crainte laisser fermenter le moût jusqu'à la parfaite cuisson du grain. Les vins qui ne sont point chargés des parties grossieres & hétérogenes de la grappe, sont beaucoup plus moëlleux, & en même tems plus colorés, plus fermes & plus de garde.

Ce que nous avons dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on veuille faire du *vin gris*, soit qu'on veuille faire du *vin rouge ;* car on retire à volonté ces vins différemment colorés des mêmes raisins. Le raisin blanc ne donne qu'un vin blanc, qui a communément peu de force & de qualité, qui jaunit promptement, & tombe avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage, la Médecine

ſeulement les conſeille quelquefois : mais le *vin gris*, ainſi nommé en Champagne, & que nous nommons *vin de Champagne*, qui a l'œil ſi vif, & qui eſt d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le criſtal, provient des raiſins les plus noirs, & ſa blancheur ne ſe ſoutient jamais mieux que quand on a pris ſoin d'arracher tous les ceps de raiſins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an ; la liqueur des raiſins blancs, dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir prenoit le deſſus, & alteroit toute la maſſe du vin. Mais depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure ſept à huit ans, & celui de la Marne va aiſément à quatre & cinq.

Le vin de raiſin noir ſe colore, pour ainſi dire, comme on veut. Quand on le ſouhaite parfaitement blanc, voici ce qu'on fait : Les Vendangeuſes entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix du plus beau raiſin : elles le couchent mollement dans leurs paniers, & le mettent encore plus doucement dans les hottes pour être porté au pied de la vigne, où, ſans le fouler le moins du monde, on le met dans de grands paniers en lui conſervant l'azur & la roſée dont il eſt tout couvert.

Si le Soleil eſt un peu vif, on étend des napes mouillées ſur les paniers, parceque le raiſin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers ſur des animaux d'un naturel paiſible, qui les portent lentement & ſans ſecouſſe juſqu'au cellier, où le raiſin demeure à couvert & fraichement. Quand le Soleil eſt moderé, on vendange ſans danger juſqu'à onze heures : quand il eſt fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers ſont arrivés à la maiſon, au lieu de jetter les raiſins dans la cuve, on les jette ſur le preſſoir, de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vîte la *premiere ſerre*. Le vin qui en ſort s'appelle *vin de goutte* ; c'eſt ce qu'il y a de plus fin. On releve les raiſins écartés de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre, qu'on appelle la *Retrouſſe*. Le vin qui ſort de la premiere ſerre ſe met à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude, parcequ'alors il coule très abondamment, & qu'on courroit riſque de le rougir en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre : mais ce mê-

lange est utile, & quelquefois nécessaire quand l'année n'est pas chaude, & que la premiere serre n'a pas rendu abondamment.

Lorsqu'on a fait deux premieres serres, on arrange les extrémités de la masse, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant dessus les raisins écartés, & on donne la troisieme serre, qu'on appelle *premiere taille*. Le vin de cette premiere taille est excellent pour faire une boisson parfaite : on peut aussi le joindre au vin rouge, si l'on en fait à part. On donne la quatrieme serre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent *seconde*, *troisieme & quatrieme taille*, le tout jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus. Les vins de taille vont toujours en rougissant par degrés, parceque l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain : les particules qui s'en détachent sont cequi donne de la rougeur au vin. L'ardeur du Soleil ou les sécousses des charois sont quelquefois si grandes, & agissent si fortement sur les dehors des raisins, que les liqueurs qui sont dans l'enveloppe des grains étant en mouvement, se joignent dès la premiere serre au jus du raisin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc ; il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre ; mais le goût & la mode sont d'avoir *tout un* ou *tout autre*, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

On met à part les vins de ces différentes tailles, & on les mêle suivant qu'ils ont la qualité qu'on souhaite. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & jusqu'à quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les raisins les plus délicats pour les premieres, dont le vin vaut toujours un tiers de plus, & celui des secondes un tiers de plus que celui des suivantes, toujours à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & moins d'un tiers de celui de pressoir. Le marc qui reste sous le pressoir devient dur comme une pierre : on en retire une eau-de-vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures & pour bien d'autres usages.

Ce marc est aussi pour les vignes un excellent engrais

ui n'altere point la qualité du vin : on assure qu'il est ussi très propre aux asperges. Le marc nouvellement exrimé s'échauffe beaucoup ; & comme il contient quanıté de parties spiritueuses, on l'emploie comme un remede efficace contre les rhumatismes & les engourdissenens des membres. La façon d'appliquer ce remede est 'enfouir dans un tas de marc échauffé la partie malade.

De ces mêmes raisins noirs, dont nous avons vu que 'on fait du *vin blanc* en Champagne, on en fait du *'in rouge* en Bourgogne. On sait par expérience, que ette rougeur vient du mêlange plus ou moins parfait les liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui orme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette orte teinture, qu'on foule les raisins, & qu'on les fait uver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur jui travaillent dans la cuve, heurtent de toutes parts conre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant : ette substance rouge qui loge dans le tissu de la pelliule s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénere tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proortion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. Autant n évite l'ardeur du Soleil pour vendanger lorsqu'on veut aire du vin blanc, autant, lorsqu'on veut faire le vin ouge, on a soin de cueillir le raisin pendant l'ardeur lu Soleil, dont l'action sur les dehors du grain produit lus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & e raisin se cuve alors très promptement. On tire ensuite e vin de la cuve, & on le met dans les tonneaux. Après ju'on l'a laissé bouillir à l'air un certain nombre de jours, jui varie selon la maturité des raisins & la température de l'année, lorsqu'il est parvenu au point de la fernentation vineuse, qui le rend agréable, on bouche oiblement les tonneaux pour laisser exhaler encore queljue tems le plus grand feu du vin.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépenlent particulierement du soin qu'on prend de les débarasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens ûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer ı clair, le second est de les coller.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus la lie lans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de

cuir, afin que le vin ne s'évente point; car l'air & la lie lui sont très contraires.

Coller le vin, c'est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur dans laquelle on a fait délayer de la *colle de poisson*. On verse cette colle dissoute dans le tonneau; on agite le vin avec un bâton; la colle se répand sur la surface du vin comme un rezeau, qui se précipite peu-à peu, & entraine avec lui la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris: elle ne lui communique aucune mauvaise qualité. On tire les vins à clair depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gêlées ont commencé à les éclaircir naturellement: on recommence quinze jours après; & si c'est un *vin gris*, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux; en sorte qu'il blanchit comme le lait jusqu'au fond du verre au moment où on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'Août. Ceci prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve, qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques personnes, paroît aux Connoisseurs une chose étrangere à la bonté du vin; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait ne mousse point ordinairement. On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en Mars, les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers & de Pieri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Versenai, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. Quand on met ces vins en bouteilles avant qu'ils aient exhalé ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si par-

faite. Il est essentiel de coucher sur le côté les bouteilles dans lesquelles on a mis le vin, parceque si on les laisse de bout, le bouchon n'étant pas abreuvé se séche, & devenu plus petit il laisse un passage à l'air qui travaille sur le vin, & forme à sa surface une pellicule ou des fleurettes qui annoncent la corruption.

On ne doit mettre le *vin rouge* en bouteille qu'au bout d'un an & plus, parcequ'alors tous les sédimens se sont faits à diverses reprises. Si on le fait plutôt le vin s'aigrit, & devient trouble lorsqu'on agite la bouteille, ou bien il devient gras comme de l'huile, défaut dont on le guérit en agitant la bouteille, & encore mieux en remettant le vin dans le tonneau, le roulant, le collant, & attendant une année entiere pour le mettre de nouveau en bouteilles.

Des différentes especes de vins.

Les différentes especes de vins sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité & par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Le climat influe aussi beaucoup sur la qualité des vins. Les raisins des pays froids atteignent rarement le degré de maturité nécessaire pour obtenir un vin généreux. Les vignobles des pays trop chauds donnent au contraire des vins rudes, violens, sujets à s'aigrir. La France par sa position doit être par conséquent une des Contrées de l'Europe les plus propres à la culture de la vigne. C'est aussi la France qui recueille les meilleurs vins, & qui en fournit le plus au commerce. C'est peut-être à l'usage de cette liqueur enchanteresse que le Peuple François doit une partie de sa gaieté : il est sûr du moins que c'est à cette branche utile d'exportation qu'il est redevable de la plus grande partie des richesses que les Etrangers lui apportent.

En général on peut rappeller tous les vins à deux especes; savoir, les *vins de liqueurs* & les *vins secs.*

Les *vins de liqueurs* sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de

parfum. Les *Raisins muscats* sont les plus propres pour faire de ces sortes de vins ; mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueurs, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la *Ciutat*, de *Saint-Laurent*, en Provence ; de *Frontignan*, en Languedoc ; de *Condrieux*, en Lionnois ; d'*Arbois*, en Bourgogne ; de *Rivesalte*, en Roussillon, & quelques autres. Les vins de liqueurs étrangers sont le *Tokai*, qui vient en très petite quantité sur un côteau de Hongrie, la *Verdée*, la *Moscadelle*, & le *Montéfiascone*, tous vins de Toscane ; le *Vin grec du Mont-Vesuve*, qui est jaune comme de l'or, & le *Lacrima-Christi*, vin fort rouge & délicieux, qui se recueille au pied de la montagne, quand le *Volcan* ne porte pas l'incendie & le ravage dans ces vignobles ; ce terrein est léger, sablonneux & impregné de particules nitreuses, qui s'exaltent par la chaleur souterraine du Volcan, & donnent au vin sa qualité supérieure : les *vins de Malaga*, dans le voisinage de Gibraltar ; ceux d'*Alicante* & de *Rota*, & plusieurs autres d'*Espagne* ; celui de *Madere*, Isle qui est a l'entrée de l'Océan ; les vins des Isles *Canaries*, dont le plus estimé vient de l'Isle de Palme ; la *Malvoisie*, vin fort épais, qui se façonne dans l'Isle de Candie, & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Tenedos, & dans d'autres Isles de l'Archipel. Le vin de Schiros, en Perse, est de même nature.

On ne parvient à donner à la plupart des *vins de liqueurs* le juste tempérament qui les rend doux & piquans, que par une espece de cuisson. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur partie tartareuse, en sorte que la douceur de l'un corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse ces raisins exposés au Soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir ; & pour les empêcher de tirer encore de la terre des sucs qui retarderoient la perfection de ce mêlange, on tord le pedicule qui attache le raisin à la branche, ensuite on exprime la liqueur, qui ne peut manquer de s'être épaissie comme du sirop. Une autre méthode consiste à faire évaporer en partie la liqueur ; mais cette espece de cuisson forcée donne au vin un goût de feu. Ces vins, dont la plus grande quantité des parties volatiles a été enle-

vée, ne peuvent être légers, fins & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les pays chauds, où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plutôt que spiritueuse. Ainsi il n'est pas étonnant que les habitans de l'Italie & des pays méridionaux, étant accoutumés à la douceur de ce sirop, qui est proportionné à leurs besoins, il s'en trouve beaucoup parmi eux qui sont plutôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins.

Les *vins secs* au contraire sont ceux dans lesquels le sel tartareux n'est pas émoussé ou affadi, mais au contraire où il agit en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les *vins de France*, les *vins de Moselle*, le *vins du Rhin*, & plusieurs *vins de Hongrie*. L'usage en est plus salutaire aux Peuples Septentrionaux, dont il volatilise le sang, & dégourdit l'humeur sombre.

Les grands défauts de ces *vins secs* sont d'être verds, ou liquoreux, ou terrrestres, ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire la saveur sucrée, est un grand défaut, parcequ'elle affadit le cœur & trouble l'estomac, au lieu d'y apporter la joie & la bonne disposition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excellens vins : l'un & l'autre se corrigent communément par le tems. La verdeur est moins le défaut du vin que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du propriétaire qui le vendange trop tôt. Le goût dur & terrestre est le pire de tous les défauts : c'est celui du sol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Parmi les vins de France, ceux de Bourgogne & de Champagne tiennent les premiers rangs. Dans un excellent Mémoire de la Société des Sciences & Belles-Lettres d'Auxerre, on distingue la *Bourgogne* en deux parties à l'égard des vins, la *basse* & la *haute*.

La Basse-Bourgogne est un vignoble fort étendu, qui contient plusieurs cantons renommés par leurs vins rouges & blancs. Ils produisent année commune plus de cent mille muids de vin mesure de Paris.

Les principaux cantons de la *Basse-Bourgogne* sont Auxerre, Coulange, Creney, Tonnerre, Avalon, Joigny & Chablis. Ceux de la *Haute-Bourgogne* sont Po-

mar, Chambertin, Beaune, le Clos-de-Vougeot, Volenay, Montrachet, la Romanée, Nuits, Chassagne & Mursault.

Les vins de la Basse-Bourgogne sont peu inférieurs à ceux de la haute ; ils les surpassent même dans les années séches : mais ceux de la Haute-Bourgogne valent mieux dans les années humides. Comme de dix années, à peine s'en trouve-t-il une séche, il s'en suit qu'ordinairement la Haute Bourgogne a l'avantage sur la basse. Cependant il se trouve chaque année dans celle-ci des vins d'élite, qui peuvent être comparés à ceux de Beaune & de Nuits, &c.

Les *vins de Champagne* vont de pair avec ceux de Bourgogne. Plusieurs même leur ont donné la préférence. Il se trouve en effet des vins de Champagne qui réunissent toute la vigueur des meilleurs vins de Bourgogne, avec une saveur agréablement piquante, qui flatte, qui réjouit, & que l'on ne trouve pas ailleurs. Les vins de Champagne n'ont pas, il est vrai, cette couleur foncée que l'on admire dans les vins de Bourgogne. On se persuade, fort à la légere, que cette couleur foncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur salubrité ; mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient, comme nous l'avons dit, que du mêlange des particules fort épaisses de l'écorce des grains de raisins ; & plus le vin est chargé, moins il est fin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. C'est peut-être par cette raison que la gravelle & la goutte, si ordinaires dans les pays de vignobles, sont des maladies presque inconnues à Reims & à la riviere de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Au reste, les prétentions dont ces deux grandes Provinces, la Bourgogne & la Champagne, se flattent également, y entretiennent une émulation qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne & du vin de Champagne, forment, il est vrai, deux factions dans l'Etat : mais leurs démêlés sont réjouissans ; leurs combats ne sont pas dangereux. Il est même très ordinaire de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre ; on se rapproche souvent sans peine.

arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se reconcilient avec le Champagne même avant le dessert.

Les bonnes qualités du vin sont d'être ferme, & pourtant aisé; d'avoir du corps, & en même tems de la légereté; de réunir enfin une couleur brillante & transparente, avec une odeur flatteuse, & une saveur délicate. L'Ecole de Salerne a exprimé ces marques d'un bon vin par le vers suivant :

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.

C'est ainsi que l'industrie humaine est parvenue à préparer cette liqueur, qui, bue avec modération, porte dans l'ame la vivacité & la joie, délie la langue, éverrue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le chant. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé, sont presque toutes des boissons sérieuses & taciturnes. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moralise d'un air triste, ou l'on y politique froidement; quelquefois on y dispute avec aigreur : c'est le privilege du vin seul d'être la source infaillible de la joie. Il répand la sérénité sur le front : il adoucit les cœurs les plus aigris, & devient ainsi le médiateur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. Mais s'il est un des liens des plus engageans de la société, il est aussi un des plus puissans soutiens de l'homme dans son travail. Ce seroit la panacée de bien des maux, si on en usoit avec modération. Le vin est, sans contredit, le plus excellent cordial que l'Auteur de la Nature nous ait donné : il est stomachique; il fortifie tous les visceres, & facilite les coctions. Mais toutes ces bonnes qualités se pervertissent par l'abus; car le vin, pris avec excès, échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'ivresse, & plusieurs maladies fâcheuses, comme les fievres, l'hydropisie, l'apoplexie, la paralysie, la léthargie, & autres semblables.

On trouve, dans les différentes especes de vins, une variété singuliere de vertus & de vices. Le vin blanc, par exemple, est diurétique, & passe fort vite par la

voie des urines : il tempere l'acrimonie du ſang dans les bilieux & les ſanguins ; mais il nourrit moins que le rouge, & il eſt ſujet à exciter de la douleur de tête. Le *vin paillet* eſt plus ſpiritueux que le précédent, & il convient mieux aux tempéramens phlégmatiques, & aux vieillards.

Cependant on peut dire que le vin rouge eſt, de tous les vins, celui qui s'aſſortit le mieux à toutes ſortes de tempéramens. La raiſon en eſt, qu'il s'aſſortit une quantité ſuffiſante de parties tartareuſes qui le rendent moins fumeux & plus ſtomacal, que le blanc. Les vins doux ſont propres à faciliter l'expectoration des crachats ; & ils ſont les ſeuls, entre toutes les eſpeces de vins, qui lâchent le ventre. Les vins âpres & auſteres ſont aſtringens, & ſont bons pour ceux qui ont des cours de ventre, & dont les fibres de l'eſtomac ſont relâchées. Les vins acides ou aigrelets ſont propres aux bilieux, & pour tempérer l'efferveſcence du ſang. Les vins forts & ſpiritueux ſont plus propres pour réparer les eſprits de ceux qui ſont épuiſés, qu'ils ne le ſont pour l'uſage ordinaire ; l'excès de ces vins eſt beaucoup plus dangereux que celui des autres ; mais, pris avec modération à la fin des repas, ils peuvent être ſalutaires.

On a appellé *Vins muets* ou *Vins mutés* ceux qui ſont faits avec du moût dont on a empêché la fermentation. Pour obtenir ces Vins, on a ſoin, à meſure que le moût coule du preſſoir, d'en mettre une petite quantité dans des barriques où l'on fait brûler du ſoufre. En Guienne & dans quelques autres Provinces, on y ajoute du ſucre, & on braſſe le tout à force de bras, juſqu'à ce que la liqueur ne donne aucun ſigne de fermentation. On y revient pluſieurs fois, & à chaque fois on diminue la doſe du ſoufre. Quand la liqueur eſt bien repoſée, on la ſoutire : elle devient claire, limpide & brillante comme de l'eau-de-vie. Ce Vin conſerve toujours ſa douceur. Il eſt très bon pour les rhumes & les maux de poitrine. On s'en ſert quelquefois pour corriger l'acidité d'un Vin trop verd.

Le ſuc des raiſins, que l'on appelle communément *Mouſt*, ſert auſſi à faire le *Sapa* ou *Rob* & le Vin cuit : le premier ſe fait en coulant le moût, & le faiſant éva-

porer sur le feu jusqu'à ce qu'il n'en reste que la troisieme partie : ce rob est astringent, & le vulgaire s'en sert pour confire les coings & autres fruits. Dans quelques Provinces on l'emploie dans la préparation de la moutarde. le *Sapa* ou *Rob* évaporé à consistance de miel, porte le nom de *vrai Raisiné*. Le *Vin cuit* est le suc exprimé de raisins doux & bien mûrs dont on fait évaporer sur le feu un tiers de la liqueur : alors on verse ce suc dans un vaisseau de terre ou de bois, où on l'agite avec une cuiller, tant qu'il est chaud.

Diverses substances qu'on retire du Vin.

On tire du Vin par la distillation, l'eau-de-vie, & l'esprit-de-vin. Ces liqueurs spiritueuses inflammables peuvent se tirer de toutes sortes de Vins; mais on en tire plus des uns que des autres. L'usage que l'on fait de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin dans la Pharmacie & dans la Chirurgie sont trop connus pour en parler ici. Les liqueurs spiritueuses sont la base de tous les ratafiats : les divers fruits qu'on y met, ainsi que le sucre, moderent leur goût âcre, & on ne sent plus dominer que le goût des fruits, tels que de cerises, de muscats, de fleurs d'orange.

Le changement qui arrive au Vin, lorsque de la fermentation vineuse, il passe à la fermentation acide, nous donne le vinaigre, liqueur acide qui nous fournit plusieurs bons remedes, sans compter l'usage continuel que l'on en fait dans nos cuisines pour l'assaisonnement des alimens. Le vinaigre est astringent, rafraichissant, utile dans les esquinancies, les hémorragies, & propre à arrêter la fermentation putride : c'est un des plus grands préservatifs que nous ayons contre les fievres malignes pestilentielles & contre la peste. On fait avec le vinaigre mêlé avec l'eau une liqueur, nommée *Oxicrat*, dont on fait usage en fomentations, en gargarismes, &c.

Le Vin nous fournit encore par sa dépuration dans les tonneaux deux matieres très utiles, dont l'une est le Tartre, sel essentiel du Vin qui s'attache aux parois des tonneaux; l'autre est la lie de Vin qui est aussi un tartre qui s'est précipité au fond du tonneau, où il est demeuré li-

quide, se trouvant mêlé avec les parties les plus visqueuses du Vin. Les Vinaigriers en séparent par expression la partie la plus liquide, dont ils se servent pour faire du vinaigre; ensuite ils mettent sécher le marc de cette lie; puis ils le font brûler & calciner, & c'est ce qu'on appelle *Cendre gravelée* : elle est en petits morceaux blancs verdâtres, ressemblans beaucoup au tartre ordinaire calciné; & elle est remplie, comme lui, d'un sel fixe alkali; mais elle est plus chargée de terre. Les Teinturiers & les Dégraisseurs en font usage. Ces cendres gravelées prises intérieurement, sont propres à lever les obstructions & à dissoudre les humeurs glaireuses; elles entrent aussi dans la préparation de la pierre à cautere.

Maniere de conserver les raisins.

Nous avons particuliérement parlé des diverses especes de raisins propres à faire le Vin; mais il y en a plusieurs autres especes qu'on cultive dans les jardins, le long des treilles, pour les manger dans leur saison, ou pour les faire sécher pour l'hiver. Les raisins de treille les plus distingués sont le *Raisin précoce* ou *de la Madelaine*, le *Chasselas* qui mûrit facilement, & est fort doux: le *Cioutat*, qui est également fort doux, & a les feuilles découpées comme le persil; le *Corinthe* blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & dont les grappes sont fort grosses: le *Damas*, qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; sa grappe est grosse & longue; son grain est gros & ambré, & n'a qu'un pepin: le *Raisin d'abricot* ainsi nommé, parceque son fruit est jaune & doré; sa grappe est fort grosse: le *Muscat*, raisin excellent, lorsqu'il est bien mûr, mais qui demande l'exposition du midi & une terre légere chaude. Il y en a de plusieurs especes; le *blanc*, qui a la grappe longue, grosse & pressée de grains; le *rouge*, qui a les mêmes qualités, mais dont le grain est plus ferme; le *noir*, qui est plus gros & plus serré de grains, & qui est fort sucré; le *violet* dont les grappes sont longues; le *Muscat de Malvoisie* que l'on met au-dessus des autres, à cause de son musc; le *Muscat long* ou *passe-musqué* qui ne réussit que dans les terres fort chaudes & dans une année favorable. Pour ai-

der la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont plus gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec des ciseaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassés sont les moins bons, soit pour la table, soit pour faire le vin. On peut aussi décharger les raisins muscats & tous les raisins blancs de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroser par dessus pendant la chaleur du soleil; cette humidité les attendrit, & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vue.

Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes grappes de raisins, ou des fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où ils se mûrissent parfaitement au soleil, & se conservent long tems sans craindre l'insulte des insectes ou des saisons.

Il y a plusieurs autres manieres de conserver les raisins: on peut faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs grappes, & faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle pas: le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses; l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin. Un autre moyen plus sûr encore, mais plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hiver envelopés de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légere dépense, & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin tire encore un peu de nourriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs; il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluie, de la grêle, des oiseaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on couvre la treille d'un paillasson; & l'on est presque sûr d'avoir de très beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâque.

Comme tout l'art pour conserver le raisin & les autres fruits, est de les garantir, le plus exactement qu'il est possible, du contact de l'air qui donne lieu à la fermen-

tation : on peut encore les conserver de la maniere suivante.

Il faut coucher les grappes de raisin dans un tonneau sur un lit de son, sans les serrer, ni les mettre l'une sur l'autre. Sur cette couche de grappes on met un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement, jusqu'au haut du tonneau que l'on bouche ensuite, de maniere que l'air n'y puisse pénétrer. Ce raisin se conserve sain pendant tout l'hiver. Si on veut lui faire reprendre sa fraicheur, il n'y a qu'à couper le bout de la branche de la grappe, & la faire tremper dans du vin, comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, observant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge : l'esprit de vin est encore plus propre à leur faire reprendre ce qu'ils auront perdu de leurs qualités.

On nomme *Raisins passés* ou *Raisins secs* ceux qu'on a fait sécher à la chaleur du soleil, ce qui rend les passes plus douces ; ou bien au four, ce qui les rend un peu plus acides. On distingue trois principales sortes de raisins secs ; savoir, ceux de *Damas*, qui sont les plus gros, ceux qui tiennent le milieu, tels que nos *Passerilles* ou *Raisins de Provence*, & les *Raisins de Corinthe.*

Les raisins de Damas sont des raisins desséchés, ridés, applatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi transparens, charnus, couverts d'un sel essentiel doux & semblable au sucre, contenant peu de graines, d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle *Raisins de Damas*, parcequ'on les recueille, & on les prépare dans la Syrie, près de Damas. La vigne, qui porte ces raisins, differe des autres par la prodigieuse grosseur de ses grains qui ont la figure d'une olive d'Espagne.

Les *Passerilles* ou *Raisins de Provence* sont des raisins séchés au soleil, semblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables, & qui paroissent confits. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc, mais non pas de la même espece de vigne précisément ; car les uns prennent les raisins muscats ; d'autres se servent des Picardans ; d'autres, des aujubines, &c.

Voici la maniere dont les habitans de Montpellier se-

chent leurs raisins : ils attachent les grappes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés ; ils les plongent dans l'eau bouillante à laquelle ils ont ajouté un peu d'huile, jusqu'à ce que les grains se rident & se fanent ; ensuite ils placent ces grappes sur des perches pour les sécher, & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil. Dans les pays septentrionaux on se sert de raisins secs pour faire un vin artificiel, vigoureux, & qui n'est pas désagréable ; pour cet effet on les laisse macérer dans l'eau, & ensuite on la fait fermenter.

Les *Raisins de Corinthe* sont des raisins secs, d'un noir purpurin, petits, de la grosseur des grains de groseille ou des baies de sureau, presque sans pepins, doux au goût, avec une légere & agréable acidité. On les appelle *Raisins de Corinthe*, à cause de la Ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. On n'y en trouve plus aujourd'hui, peut-être par la négligence des habitans. La vigne, qui les porte, est semblable aux autres ; les feuilles sont seulement plus grandes, moins découpées, obtuses, plus épaisses, blanches en dessous ; les pepins en sont aussi plus petits, & surpassent à peine ceux des groseilles ; ils ne sont pas durs. On la cultive aujourd'hui dans les Isles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On n'y plante que des vignes dont les raisins sont noirs. Au mois d'Août, lorsque les raisins sont mûrs, on les coupe & on les fait sécher au soleil ; lorsqu'ils sont secs, on les nétoie, on les porte dans des magasins, on les jette par une ouverture qui est faite exprès au haut du toît, & on en remplit la chambre jusqu'au haut. Ces raisins se pressent par leur propre poids ; & ils sont bientôt tellement unis & liés entre eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de-là, afin d'en remplir des tonneaux pour les transporter. On les foule à pieds nuds, afin que les tonneaux en tiennent une plus grande quantité, & que l'air, en étant exclus, ils se conservent plus long-tems.

Les raisins secs contiennent un suc doux & mielleux, moins visqueux que les jujubes & les sébestes : on les ordonne dans les tisannes pectorales, pour adoucir l'acrimonie des humeurs ; & dans plusieurs décoctions, pour diminuer le goût âcre & désagréable de quelques reme-

des. Les raisins secs avec les pepins sont astringens, mais adoucissans lorsqu'on a ôté les pepins.

L'espece de raisin, qu'on nomme *Bourdelais*, sert à faire du verjus, lorsqu'il est verd. La liqueur qu'on en exprime est astringente, rafraîchissante, propre à exciter l'appétit, & utile dans les fievres ardentes. En été, on fait, avec le suc de verjus, l'eau & le sucre, une boisson agréable & rafraîchissante, qui convient dans les grandes chaleurs, sur-tout aux tempéramens bilieux. On fait aussi, avec le verjus, d'excellentes confitures.

VIGNE DE JUDÉE : *voyez* DOUCE AMERE.

VIGNE DU NORD : *voyez* HOUBLON.

VIGNE SAUVAGE ou LAMBRUS, *Labrusca*, espece de Vigne qui croît naturellement aux bords des chemins, & proche des haies. Son fruit est un fort petit raisin, qui, quand il mûrit, devient noir; mais quelquefois il ne mûrit point : on l'estime astringent; la plante est apéritive.

VIGNERON, nom donné au *Limaçon pomatia des Jardins*. Voyez *à l'article* LIMAÇON.

VIGNETTE : *voyez* REINE DES PRÉS.

VIGNOT ou BIOURNEAU, coquillage univalve & operculé, du genre des Limaçons ou de la Toupie, & dans lequel M. Bernard de Jussieu a distingué les deux sexes. Ce coquillage est le *Marnat* de M. Adanson, & la *Guignette* de la Rochelle. Sa coquille est fort simple, d'un verd noirâtre, coupé de petits filets jaunes : *voyez la Zoomorphose de M. d'Argenville, pl. III, Lettre A.*

VIGOGNE ou VICOGNE, animal quadrupede du Pérou, qui tient du mouton & de la chevre; mais il est beaucoup plus haut & plus fort : c'est le *Vicunas* des Espagnols. Sa couleur est fauve : il est sauvage & si léger à la course, qu'il n'y a point de lévriers qui le puissent atteindre. On prend ces animaux sur le sommet des montagnes, où ils paissent en troupes. Vers le mois de Novembre, on trouve, dans le premier ou second ventricule du Vigogne, une espece de Bézoard, dont les Indiens font grands cas. La peau de cet animal porte une laine qui est fort estimée : on en fait de la bonneterie & de très bons chapeaux, qu'on appelle *Vigognes*.

Il paroît que cet animal differe peu de l'*Alpagne*, du *Glama* & du *Pacos*; peut-être même que ces animaux ne sont qu'une seule espece : *voyez* ces mots.

VILAIN : *voyez* MEUNIER.

VINETIER : *voyez* ÉPINE VINETTE.

VINETTE : *voyez au mot* OSEILLE.

VINNE. Des Naturalistes donnent ce nom à une espece de *Pinne-marine* qui est mince, transparente, qui vit de rapine, & qui saisit & tue, avec ses pinces, les petits animaux dont elle fait sa nourriture : *voy.* PINNE-MARINE.

VINULA. On appelle ainsi une très belle chenille de couleur de vin, laquelle se trouve sur les saules, les chênes & les peupliers. Cette chenille a la queue fourchue, & elle est marquée d'une croix sur le dos : elle se métamorphose en un grand & beau phalene.

VIOLETTE DE MARS ou VIOLIER COMMUN, *Viola*, plante qui croît par touffes en terre grasse, dans les fossés le long des haies, contre les murailles, à la campagne & dans les jardins, où elle se multiplie aisément par des filets longs & rampans, qui prennent racine çà & là : on doit la replanter tous les trois ans, & l'arroser dans les tems de sécheresse.

La racine de la Violette est fibrée, touffue & vivace : elle pousse beaucoup de feuilles presque rondes, larges comme celles de la mauve commune, dentelées en leurs bords, vertes & attachées à de longues queues : il s'éleve d'entre elles des pédicules grêles, qui, au commencement du printems, portent chacun une petite fleur très agréable à la vue, d'une belle couleur pourprée ou bleue, tirant sur le noir, d'une odeur fort douce & très agréable, d'un goût visqueux & un peu âcre. Cette fleur est composée de cinq petites feuilles, avec autant d'étamines à sommets obtus, & d'une espece d'éperon; le tout soutenu par un calice, divisé jusqu'à la base en cinq parties. A cette fleur succede une coque ovale, qui, dans la maturité, s'ouvre en trois quartiers, laissant voir plusieurs petites semences, arrondies & blanchâtres.

On cultive cette plante dans les jardins : elle ne perd point ses feuilles ni sa verdure pendant l'hiver. Elle

donne une jolie variété à fleur tantôt bleue & tantôt blanche, plus rare que la précédente; mais il y a un inconvénient qui fait tort à ces dernieres. C'est que les queues étant trop foibles pour les soutenir, & les laissant traîner par terre, elles sont très souvent terreuses, sur-tout après la pluie.

La racine de Violette est un peu salée, gluante & détersive. Ses feuilles sont fades, gluantes & émollientes. Ses fleurs sont rafraîchissantes, un peu laxatives, & du nombre des quatre fleurs cordiales. On en tire une teinture par l'eau bouillante, qu'on édulcore ensuite avec du sucre pour en faire un sirop, qu'on nomme *Sirop violat*, & qui est très agréable au goût, & convient pour les maladies de la poitrine. Les Confiseurs & les Pharmaciens font aussi une conserve avec les fleurs pilées & le sucre: elle a les mêmes propriétés que le sirop, & convient à ceux qui ont le ventre paresseux. La dose est d'une demi-once: on fait encore un miel de fleurs de violettes, dont on se sert dans les lavemens rafraîchissans & émolliens. Les semences de violettes sont purgatives & diurétiques.

VIOLETTE, Giroflée des Dames, ou Giroflée musquée: *voyez* JULIANNE OU JULIENNE.

VIOLETTE DES SORCIERS: *voyez au mot* PERVENCHE.

VIOLETTE DE TROIS COULEURS ou VIOLLES; *voyez* PENSÉE.

VIOLIER BLANC & JAUNE: *voyez* GIROFLÉE.

VIOLIER D'HIVER: *voyez* PERCE-NEIGE.

VIORNE, ou HARDEAU, ou BOURDAINE BLANCHE, arbrisseau qui croît fréquemment dans les haies, dans les buissons, dans les bois taillis, aux lieux incultes & montagneux. Sa racine, qui court à fleur de terre, pousse des verges ou branches, longues d'environ trois pieds, grosses comme le doigt, très flexibles, & propres à lier les fagots & des paquets d'herbes; l'écorce en est blanchâtre, comme farineuse, & le bois moëlleux. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'orme, mais velues, crenelées en leurs bords, blanchâtres quand elles sont en vigueur, & rougeâtres lorsqu'elles sont prêtes à tomber; elles ont un goût astringent. Ses fleurs

naissent en été au bout des branches : elles sont en ombelles, blanches, odorantes; chacune d'elles est un bassin, coupé en cinq crenelures. A ces fleurs succedent des baies molles, presque ovales, assez grosses, vertes en Juillet, puis rouges en Août, & enfin noires en Septembre; tems de leur entiere maturité. Ces baies sont d'un goût doux, visqueux, peu agréable : elles contiennent chacune une semence forte applatie, large, canelée & presque osseuse.

Les feuilles & les baies de cette plante sont rafraîchissantes & astringentes : on les emploie en gargarismes dans les inflammations de la bouche & du gozier pour raffermir les gencives. On s'en sert aussi en décoction pour arrêter le flux de ventre, & celui des hémorrhoïdes. On prépare, avec ses racines macérées dans la terre, puis pilées, une glu assez bonne.

VIORNE DES PAUVRES : *voyez* Clématite.

VIPERE, *Vipera*. La Vipere est une espece de Serpent qui met au monde ses petits vivans, & non pas en œufs, comme plusieurs autres especes de Serpens : *Voyez* ce mot. Quoique la morsure de la Vipere irritée porte dans le sang un poison des plus dangereux, sa chair est cependant très utile & très estimée en médecine.

Presque tous les Naturalistes ont écrit sur les Viperes.

Les Viperes mâles & femelles que nous avons en France, dit M. Charas, sont de la grosseur d'un bon pouce par le milieu du corps, lorsqu'elles ont pris leur croissance; mais le corps des femelles est plus gros, lorsque les Vipereaux sont prêts à voir le jour. Elles ont d'ordinaire deux bons pieds de long; il s'en trouve même qui ont quelque chose de plus. Leur tête, qui est platte, a comme un rebord autour des extrêmités de sa partie supérieure, & elle differe en cela des Couleuvres, qui ont tout ce tour émoussé & rabattu, & la tête plus pointue & plus étroite à proportion de leur corps.

La tête de la Vipere a en tout un pouce de long, & vers son sommet elle est de sept à huit lignes de large, puis diminuant peu à-peu, sa largeur n'est plus que de quatre ou cinq lignes à l'endroit des yeux, & de deux lignes seulement vers le bout du museau. Cette tête a deux lignes & demie de hauteur ou d'épaisseur. Le col

considéré dans son origine, est environ de la grosseur du petit doigt : celui des mâles est ordinairement un peu plus gros que celui des femelles : il s'en trouve néanmoins quelques unes qui, étant pleines, paroissent avoir le col plus gros, même que n'est celui des mâles. La queue de ceux-ci est toujours plus longue & plus grosse que celle des femelles, à cause qu'elle contient les deux membres qui servent à la génération, outre les deux vésicules séminales : elle a environ quatre travers de doigts de longueur ; mais celle des femelles n'en a guere que trois. Le haut de la queue des mâles est, dans son commencement, assez conforme en grosseur à leur col, & finit en pointe, de même que la queue des femelles ; mais ces queues ne piquent point, & n'ont aucun venin. C'est à tous ces caracteres, & à ceux que nous allons décrire, que l'on distingue la Vipere d'avec les Couleuvres, connoissance bien importante, puisque sa morsure porte un poison si terrible.

La Vipere a la peau marquetée ; mais le fond de la couleur varie, car il est tantôt blanchâtre, tantôt rougeâtre, tantôt gris, tantôt jaune & tantôt tanné : ce fond est toujours semé de taches noires qui paroissent comme des caracteres arrangés par des espaces assez égaux, & relatifs les uns aux autres, sur-tout au dessus & aux côtés du corps : il y en a aussi sur la tête, & entr'autres deux en forme de cornes ou de la lettre V qui prennent naissance entre les deux yeux, qui s'ouvrent & s'étendent vers les deux côtés du sommet de la tête, & qui, quelquefois, ont chacune quatre ou cinq lignes de long, & une demi-ligne de large : vis-à-vis du milieu de ces deux traits se présente une tache de la grandeur d'une petite lentille, en forme de fer de pique, qui, étant à la tête de toutes ces taches, semble les guider le long de l'épine du dos. La peau est entierement couverte d'écailles, dont les plus fortes sont celles qui sont sous le corps : leur grandeur & leur force sont nécessaires, parcequ'elles fortifient la Vipere dans l'endroit le plus foible ; d'ailleurs elles la soutiennent & lui servent comme de pieds pour ramper & porter son corps çà & là. Ces grandes écailles sont toujours de couleur d'acier d'un bout à l'autre, & different de celles des

Couleuvres, qui font d'ordinaire marquetées de couleur jaune. Elles s'ouvrent & s'accrochent lorsque la Vipere veut reculer ou s'arrêter. L'extrêmité de ces grandes écailles est comme cousue au bas d'autres petites écailles qui couvrent tout le corps : ces petites écailles sont merveilleusement bien arrangées, & couchées les unes sur les autres, à peu près comme ces rangs de petites ardoises taillées en demi rond, qu'on voit sur les toits en quelques endroits.

On ne remarque que six ouvertures à la peau de la Vipere : la plus grande est celle de la gueule : les autres sont celles des deux narines, & celle qui est au bas du ventre, joignant le commencement de la queue, laquelle renferme non-seulement le trou de l'intestin destiné pour vuider les excrémens, mais aussi ceux des parties de la génération, tant des mâles que des femelles : cette ouverture est bouchée par la derniere des grandes écailles qui est avancée en forme de demi rond, & qui s'ouvre en s'abaissant au tems du coït, de même que quand les Viperaux naissent, ou que les Viperes vuident leurs excrémens. Les yeux ont des paupieres pour les couvrir au besoin : il n'y a point d'ouverture dans la peau pour donner passage à l'ouie, la nature y employant les ouvertures des narines.

Les Viperes quittent pour l'ordinaire deux fois l'année cette peau écailleuse, sous laquelle elles se trouvent revêtues d'une autre qui est toute formée, & qui paroît d'abord bien plus belle, & d'une couleur beaucoup plus éclatante que celle qu'elles ont quittée : il s'en forme encore insensiblement une nouvelle qui se prépare pour servir à son tour, lorsque celle qui la couvre se séparera, ensorte que la Vipere a en tout tems une double peau ; & toutes ces peaux, quoique garnies d'écailles, sont néanmoins transparentes quand on les regarde à travers le jour.

Le museau de la Vipere est composé d'un os en partie cartilagineux, & recouvert de la peau écailleuse : il y a de chaque côté deux conduits qui forment les narines, lesquelles ont chacune une petite ouverture ronde, & leur nerf propre qui leur communique l'odorat : les mêmes conduits servent aussi à recevoir deux petits nerfs

qui sortent chacun de la partie latérale du crâne pour porter aux narines la faculté de l'ouie. Tout le crâne est d'une substance fort compacte & fort dure. La substance du cerveau est divisée en cinq corps principaux : on y observe le cervelet : la moëlle spinale semble être un même corps avec ce dernier ; elle est de la grosseur d'un petit grain de froment ; & passant à travers toutes les vertebres de l'épine du dos, elle vient aboutir à l'extrêmité de la queue.

Les yeux de la Vipere sont fort vifs, & leur regard est fort fixe & fort hardi ; toutes les parties en sont assez conformes à celles des yeux des autres animaux : la langue est grise, longue & fourchue le plus ordinairement ; mais dans quelques Viperes elle a tantôt trois, tantôt quatre pointes grises : la Vipere irritée la darde avec tant d'impétuosité, qu'elle paroît comme un brandon de feu, ou un phosphore. On croyoit autrefois que cette langue étoit venimeuse, mais elle ne pique point, & n'a rien de venimeux : elle sert principalement à la Vipere, ainsi qu'à la couleuvre, pour attraper les petits animaux qu'elles veulent dévorer : leur langue est enveloppée d'une espece de gaîne d'un bout à l'autre. La mâchoire de la Vipere est armée de deux sortes de dents ; savoir, de grosses dents, dans lesquelles le venin réside, & de petites : les premieres sont attachées à l'os de la mâchoire supérieure ; elles sont crochues & courbées comme les dents canines de la plûpart des animaux carnassiers ; elles sont visiblement creuses jusque près de leur pointe, qui est très dure & très perçante pour qu'elles pénetrent mieux dans la peau, ainsi qu'il est aisé de s'en appercevoir en cassant les dents par le milieu : cette cavité se termine à la partie convexe de la dent par une petite fente visible, exactement semblable à celle d'une plume à écrire, & qui donne passage au venin. Galien décrit assez bien cette structure, lorsqu'il dit que les Charlatans se laissent mordre par les Viperes, après avoir eu soin de boucher auparavant avec de la pâte les ouvertures de leurs dents qui donnent passage au venin, afin de faire croire par là aux spectateurs qu'ils se garantissent de ses mauvais effets par le moyen de leur antidote. La nature n'a donné une figure crochue à ces dents qu'afin que leur pointe, lorsque la

Vipere veut mordre, se trouve perpendiculaire à la partie; car cet animal étant obligé de lever la tête pour cet effet, si la dent qui est attachée à la mâchoire étoit droite, elle ne pourroit, à cause de sa disposition oblique, pénétrer avec assez de force, ni assez avant dans la chair.

Le Docteur Mead dit, dans son *Traité des venins*, qu'outre ces dents venimeuses qui sont pour l'ordinaire attachées perpendiculairement, au nombre d'une, de deux ou trois de chaque côté, au premier os de la mâchoire supérieure, il a découvert quelques autres dents plus petites qui tiennent au même os: leurs pointes sont extrêmement dures, & fendues de même que celles des autres; mais leurs racines sont molles & mucilagineuses comme les racines des dents des enfans, & elles sont toujours couchées le long de la machoire: elles se détachent de l'os pour peu qu'on les touche, ce qui a fait croire à quelques Anatomistes qu'elles tiennent aux muscles ou aux tendons, puisque sans cela elles eussent été tout-à-fait inutiles; elles sont faites pour remplacer celles des grosses qui viennent à tomber par quelque accident; aussi elles se durcissent & croissent insensiblement au point de devenir à la fin perpendiculaires à l'os. Une preuve qu'elles ne croissent pas toutes en même tems, c'est qu'il y en a qui n'ont aucune dureté; d'autres commencent à se durcir à la pointe, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles aient acquis toute leur grosseur. Leur nombre n'est point fixe, car il s'en trouve quelquefois jusqu'à six ou sept à chaque côté de la mâchoire, & quelquefois moins; & c'est sans doute ce qui a partagé les opinions des Anciens, touchant le nombre des dents de la Vipere.

Il y a une grande différence des dents & des mâchoires de la Vipere à celles de la Couleuvre; car celle-ci n'a point de dents canines, mais elle surpasse la Vipere pour le nombre des mâchoires & des dents, vû qu'elle a quatre mâchoires supérieures, & deux inférieures, avec treize dents à chaque mâchoire supérieure externe, autant à chacune des inférieures, & vingt à chaque mâchoire supérieure interne, ensorte qu'on peut compter jusqu'à quatre-vingt-douze dents en une seule Couleuvre; &

toutes ces dents sont crochues, creuses, blanches & diaphanes, de même que celles de la Vipere.

Les dents venimeuses de la Vipere ont dans la partie interne de leurs racines de petites ouvertures qui donnent passage aux vaisseaux qui leur apportent la nourriture dont elles ont besoin. Il est bon de remarquer que la nature a donné aux Viperes des dents dont la force est indépendante de l'âge, pour qu'elles puissent tuer leur proie dès le moment qu'elles viennent au monde. Les petites dents, qui sont celles de la seconde espece, sont crochues & recourbées comme les premieres, à la réserve qu'elles n'ont ni fente ni ouverture : elles forment quatre rangs, deux à chaque côté de la gueule; elles tiennent au troisieme os de la mâchoire supérieure, & au second de l'inférieure: elles servent à la Vipere à s'assurer de sa proie dans le tems qu'elle mord, de peur qu'en se débâttant pour s'échapper elle n'arrache les grosses dents

Après avoir décrit les instrumens qui dardent le venin, nous allons, d'après le Docteur Mead, examiner ceux qui servent à le préparer, & à le contenir.

Cette liqueur est séparée du sang par deux glandes situées de chaque côté de la tête, directement derriere l'orbite de l'œil. Chacune de ces glandes est immédiatement placée sous le muscle qui sert à abaisser la mâchoire supérieure, de façon que celui-ci ne peut agir qu'il ne la presse, ce qui facilite la sécrétion de la liqueur qu'elle contient. Ces glandes sont conglomérées, ou composées de plusieurs autres glandes plus petites, enfermées dans une membrane commune, dont chacune envoie un vaisseau excrétoire qui se dégorge dans un vaisseau plus grand qui va se vuider dans la vésicule des gencives : cette vésicule couvre la racine des grosses dents; elle est composée de plusieurs fibres longitudinales & circulaires, à l'aide desquelles elle se resserre dans le tems que les dents se levent; & c'est par le moyen de cette contraction que le venin s'insinue dans l'ouverture qui est pratiquée à la racine de la dent, & vient sortir par celle qui est vers sa pointe. On ne doutera point de la vérité de ce que j'avance, continue le Doc-

teur

eur Mead, lorsqu'on saura que pour m'en convaincre 'ai coupé la tête à plusieurs Viperes vivantes, & que eur ayant fait ouvrir la gueule, en leur pressant le col, ai vu jaillir le venin comme d'une seringue. Lorsque la 'ipere reste tranquille avec la gueule fermée, les dents emeurent couchées & couvertes de la vésicule exté-ieure; mais lorsqu'elle veut mordre elle ouvre considé-ablement la gueule; & par le méchanisme qui s'opere lors, ses dents se trouvent redressées.

La Vipere ne mord jamais qu'elle n'enfonce ses dents usqu'à la racine, & par-là les vésicules souffrent une ompression qui facilite encore mieux la sortie du venin.)n remarquera que la Vipere peut mouvoir l'un des côtés e la mâchoire sans que l'autre remue, à cause qu'elles e sont point articulées par leur extrémité, comme dans :s autres animaux, ce qui lui est extrêmement avanta-eux dans la déglutition; car tandis que les dents d'un ôté restent immobiles & enfoncées dans la proie pour mpêcher qu'elle n'échappe, celles de l'autre s'avancent n dehors pour mieux l'attirer en dedans, & l'assujettis-:nt jusqu'à ce que les premieres s'avancent à leur tour: lles agissent ainsi successivement, & poussent l'animal itier (car la Vipere n'a ni dents incisives, ni molaires our le broyer) dans l'œsophage, dont les fibres mus-ilaires sont trop foibles pour pouvoir agir.

Il n'est pas inutile, avant que d'examiner la nature de : venin, aussi bien que la maniere dont il agit, de faire)server que la Nature n'a pas eu dessein, en le produi-nt, de nuire au genre humain, & que son unique but été de veiller à la conservation de l'individu qui ne uroit absolument s'en passer; car les Viperes se nour-sent principalement de Lezards, de Grenouilles, de :apauds, de Souris, de Taupes, & d'autres semblables imaux qu'elles avalent tout entiers sans les mâcher, qu'elles logent dans leur estomac; ou supposé que dernier ne soit pas assez grand pour les contenir, rtie dans l'estomac, & partie dans l'œsophage, qui : membraneux & capable d'une grande distention, ils restent jusqu'à ce qu'ils aient été dissous par les sucs livaires de ces parties, secondés de l'action des fibres ventricule, & de la contraction des muscles du bas

ventre : ils se convertissent ainsi en une substance fluide, propre à servir de nourriture à la Vipere, ce qui demande beaucoup de tems.

C'est ce qui fait que ces animaux peuvent vivre 3 ou 4 mois sans prendre de nouvelle nourriture; à quoi l'on peut ajouter que leur sang étant plus grossier & plus visqueux que celui de la plupart des autres animaux, il s'en dissipe fort peu par la transpiration, de sorte qu'il n'a pas besoin d'être renouvellé si souvent. La raison est ici d'accord avec les découvertes qui ont été faites par le secours du microscope ; car les muscles de l'estomac n'ayant pas assez de force pour broyer les alimens & les convertir en chyle, il faut nécessairement que le sang ait une consistance épaisse & visqueuse. D'ailleurs, le cœur de la Vipere n'a proprement qu'un ventricule, & le sang y circule de la même maniere que dans la Grenouille & la Tortue, dans lesquelles il ne passe pas plus d'un tiers de ce fluide par les poumons ; ce qui fait qu'il est beaucoup moins attenué par l'air que dans les autres animaux. Au reste, une pareille façon de se nourrir, exige nécessairement que la proie périsse aussi-tôt qu'elle est prise, pour qu'elle puisse descendre dans l'estomac ; car on ne doit pas croire que la force de ce viscere fût seule suffisante pour la faire mourir, la subtilité de l'animal vivant, jointe à la foiblesse des fibres, étant plus que suffisante pour éluder ce sort ; comme en effet, on trouve tous les jours des animaux vivans dans l'estomac de ceux qui les ont dévorés. C'est à quoi sont destinés les dents & le venin qu'elles renferment, & l'on ne doit pas être surpris que la Vipere se serve quelquefois pour nuire aux hommes, des moyens que la Nature lui a fournis pour tuer sa proie, sur-tout lorsqu'on l'excite à mordre de quelque maniere que ce soit. Ce suc vénimeux est en si petite quantité, que ce n'est tout au plus qu'une goutte qui cause la mort.

Pour connoître sa nature, continue le Docteur Méad, j'ai saisi plusieurs fois des Viperes, de maniere à ne pouvoir être mordu, & je les ai agacées au point de leur faire mordre quelque chose de dur, & de leur faire jetter leur venin ; & l'ayant mis sur une plaque de verre, j'ai examiné avec le microscope aussi exactement que j'ai

pu, les parties qui le composent. Je n'ai d'abord apperçu que quelques petites parcelles salines qui flottoient avec beaucoup de rapidité dans la liqueur ; mais qui au bout de quelque tems se sont converties en des crystaux extrêmement pointus & ténus, avec des especes de nœuds par-ci, par-là, d'où ils paroissoient sortir ; de sorte que le tout représentoit comme une toile d'araignée ; mais infiniment déliée : & cependant ces piquans transparens ont une telle dureté, qu'ils ont resté plusieurs mois sur le verre, sans recevoir aucune altération. J'ai fait plusieurs essais avec cette liqueur, à dessein de connoître à quelle classe de sels ces crystaux appartiennent ; & ce n'a pas été sans difficulté, vu la petite quantité de liqueur & les risques dont ces sortes d'expériences sont accompagnées, que je suis venu à bout de découvrir qu'ils rougissent la teinture de Tournesol, de même que les acides. Je n'ai pas si bien réussi dans le mélange que j'ai fait de cette liqueur avec le sirop violat ; il m'a semblé cependant qu'elle lui a donné une couleur rougeâtre ; mais je suis pleinement convaincu qu'elle ne l'a point teint en verd, comme elle l'auroit dû faire, pour peu qu'elle eût été alkaline. Ceci doit suffire pour faire sentir la fausseté du sentiment de ceux qui, sans le secours d'une seule expérience, ont avancé que le venin de la Vipere est un alkali, & qu'on doit y remédier par les acides.

Cette découverte s'accorde parfaitement avec une rélation qui a été communiquée au Docteur Tyson par un homme d'esprit, & qui est très propre à éclaircir cette matiere. Il dit qu'étant aux Indes, un Indien vint se présenter à lui avec différentes sortes de Serpens, s'offrant de lui montrer quelques expériences touchant la force de leur venin. L'Indien en tira d'abord un fort gros, qu'il assura ne faire aucun mal ; & en effet, ayant fait à son bras une ligature, pareille à celle dont on se sert pour la saignée, il le présenta à ce Serpent ; après l'avoir irrité pour se faire mordre, il ramassa le sang qui couloit de la plaie avec son doigt, & le mit sur sa cuisse jusqu'à ce qu'il en eut une cuillerée. Il en prit ensuite un autre appellé *Cobra de Capelo*, qui étoit plus petit, & qu'il assura être infiniment plus vénimeux.

voir, au pouce, au doigt index de la main droite, & au pouce de la main gauche ; il sentit presque aussitôt un engourdissement dans les doigts, & ils s'enflerent. L'enflure gagna les mains, & devint si considérable qu'il ne pouvoit plus fléchir les doigts. Ce fut dans cet état qu'on le mena à M. de Jussieu qui étoit éloigné de quelques centaines de pas. L'inspection de l'animal le fit aussitôt reconnoître pour une vipere très forte & très vive ; & le malade qui avoit été effrayé, fut rassuré par l'espérance d'une prompte & sûre guérison. En effet M. de Jussieu s'étoit assuré, tant par le raisonnement, que par un grand nombre d'expériences faites sur des animaux, que l'alkali volatil étoit dans ces occasions un remede sûr, pourvu qu'il fût administré promptement. Il avoit heureusement sur lui un flacon rempli d'eau de Luce, qui, comme l'on sait, n'est qu'une préparation de l'alkali volatil uni à l'huile de succin ; il en fit prendre au malade six gouttes dans un verre d'eau, & en versa sur chaque blessure assez pour servir à les bassiner & à les frotter. Il étoit alors une heure après midi, & il faisoit fort chaud ; sur les deux heures le malade se plaignit de maux de cœur, & tomba en défaillance : on voulut faire une ligature au bras droit, qui étoit très enflé, mais M. de Jussieu la fit défaire, & une seconde dose du même remede prise dans du vin, fit disparoître la défaillance. Alors le malade demanda à être mené au lieu où il devoit passer la nuit, il y fut mené par deux Etudians en Médecine, qui se chargerent d'en avoir soin, & de lui faire prendre le même remede, s'il lui survenoit quelque foiblesse ; il en eut effectivement deux dans la route; étant au lit il se trouva très mal, donna même quelques marques de délire, & vomit tout son dîner ; mais tous ces accidens céderent à quelques nouvelles doses d'alkali volatil. Après son vomissement il resta tranquille & dormit assez paisiblement. M. de Jussieu qui arriva sur les huit heures, le trouva beaucoup mieux, & seulement incommodé de l'abondante transpiration que le remede lui avoit causée ; la nuit fut très bonne, le lendemain les mains n'étant pas desenflées, on fit une embrocation avec l'huile d'olive, dans laquelle on mêla un peu d'alkali volatil. L'effet de ce remede fut prompt ; une demi-

heure après le malade pouvoit fléchir librement les doigts ; il s'habilla & revint à Paris, après avoir déjeuné de très bon appétit ; depuis il alla de mieux en mieux, & se trouva entierement guéri au bout de huit jours. L'enflure, l'engourdissement des mains & une jaunisse qui s'étoit montrée dès le troisieme jour sur les deux avant-bras, furent dissipés par le même remede, dont il prenoit trois fois par jour, deux gouttes dans un verre de sa boisson.

Il se trouve plus ou moins de viperes dans plusieurs Provinces de France ; mais sur tout dans le Dauphiné, dans le Lyonnois, dans le Poitou. Les viperes les plus noires passent pour les plus venimeuses. On va chercher les Viperes au printems ou en automne, parcequ'elles sont alors plus grasses & plus vigoureuses qu'en aucune autre saison. Les Paysans les prennent avec de petites pincettes de bois faites exprès, & les portent dans des bisacs aux Apoticaires.

Les Viperes different des autres serpens, non-seulement par les deux longues dents qu'elles ont aux côtés de la machoire, mais aussi, dit Lémery par une connexion différente de leurs vertebres, qui empêche qu'elles puissent, comme les autres serpens, se relever & s'entortiller autour du bras ou de la pincette qui les tient. Selon Derham, les apophyses des vertebres de la vipere sont plus courtes, sur tout vers la tête : c'est pour cela que ce serpent renverse facilement la tête & la tourne de côté. Chaque vipere, tant mâle que femelle, a cent quarante-cinq vertebres depuis la fin de la tête, jusqu'au commencement de la queue, & deux cens quatre-vingt-dix côtes, qui est le nombre double des vertebres à chacune desquelles il y a deux côtes articulées. Outre cela, il y a vingt cinq vertebres depuis le haut de la queue, jusqu'à son extrémité, & ces vertebres n'ont plus de côtes ; mais elles ont en leur place de petites apophyses qui diminuent en grandeur de même que les vertebres, en tendant vers le bout de la queue.

Le mâle de la Vipere, dit M. Charas, a deux testicules de forme longue & arrondie, de couleur blanche & de substance glanduleuse. Leur longueur est inégale ; le droit a plus d'un pouce de long ; le gauche est

plus court & un peu moins gros ; le mâle a aussi deux parties naturelles toutes pareilles, situées sous la queue l'une près de l'autre, composées chacune de deux corps longs & caverneux, remplis en dedans de plusieurs aiguillons fort blancs, durs, pointus & piquans, qui y sont plantés, & qui ont leur pointe diversement tournée.

La femelle a deux testicules comme le mâle, & de la même forme, mais plus longs & plus gros, situés aux côtés & vers le fond des deux corps de la matrice, lesquels ont leur épididyme & leurs vaisseaux spermatiques bien plus courts que ceux du mâle. La matrice commence par un corps assez épais, composé de deux fortes tuniques : son orifice qui est large se dilate aisément pour recevoir tout à la fois les deux parties naturelles du mâle dans le coït. Ce corps se divise fort près de son commencement en deux petites poches, composées de tuniques molles, minces & transparentes ; ils se dilatent fort aisément pour contenir un grand nombre de Vipereaux, jusqu'à leur perfection. La Vipere n'est pas la seule d'entre les serpens qui ait sa matrice divisée en deux corps semblables, situés de chaque côté le long des intestins qui les séparent ; car on remarque la même chose dans la Couleuvre. Ainsi les œufs sont d'abord formés dans les deux corps de la matrice, étant couverts chacun de leur petite tunique : en sorte que tous ceux du même corps sont enveloppés ensemble par une membrane commune, qu'on peut appeller leur ovaire ; ils y prennent leur accroissement : les Vipereaux s'y forment & s'y perfectionnent, & ils en sortent les uns après les autres par la même voie par où la semence du mâle est entrée. On a seulement remarqué que le corps droit de la matrice est ordinairement bien plus rempli d'œufs & de Vipereaux que le gauche ; que le nombre des œufs est assez inégal ; qu'il y en a quelquefois vingt ou ving-cinq, & quelquefois la moitié moins ; que les Vipereaux prennent leur forme & leur perfection dans l'œuf où ils sont diversement situés & entortillés ; qu'ils ont chacun dans leur œuf une espece d'arriere-faix qui pend à leur nombril, & par lequel ils tirent leur nourriture ; qu'en naissant ils l'entrainent

avec eux ; qu'ils en sont en partie enveloppés ; qu'enfin leur mere les en délivre, & les nétoie en les lêchant lorsqu'ils sont nés. On ne sait donc sur quoi les anciens qui ont écrit de la Vipere se sont fondés, quand ils ont dit que dans le tems du coït, le mâle introduisoit sa tête dans la gueule de la femelle, & qu'il y versoit sa semence qui tomboit de là dans la matrice où elle formoit premierement des œufs, & ensuite des Vipereaux ; que la femelle se sentant chatouillée par cette émission de semence, coupoit avec les dents la tête de son mâle, & que les Vipereaux étants prêts à naître, perçoient la matrice & les flancs de leur mere pour se faire passage ; de sorte qu'en lui donnant la mort, ils vengeoient en quelque sorte celle de leur pere.

La Vipere rampe lentement, elle ne saute ni ne bondit jamais. Quand on lui fait du mal & qu'on l'irrite, elle devient furieuse, & fait, comme nous l'avons dit, des morsures très perçantes ; mais elle n'attaque jamais ni les hommes, ni les gros animaux, si on ne lui en donne sujet. Elle n'attaque que les petits animaux qu'elle veut dévorer pour sa nourriture, comme les Cantharides, les Scorpions, les Grenouilles, les Souris, les Taupes, les Lézards, & d'autres semblables, qu'elle avale tout entiers après les avoir tués avec ses grosses dents.

Les esprits animaux demeurent encore plusieurs heures dans la tête & dans toutes les parties du tronc de la Vipere après qu'elle a été écorchée, vuidée de toutes ses entrailles, [& coupée en plusieurs morceaux. C'est ce qui fait que le mouvement y continue fort long-tems ; que la tête est en état de mordre, & que sa morsure est aussi dangereuse, que quand la Vipere étoit toute entiere, & que le cœur même arraché du corps conserve son battement pendant quelques heures. La Vipere ne rend pas beaucoup d'excrémens, & même ils ne sont pas puants ; au lieu que ceux de la Couleuvre le sont beaucoup. Les Viperes ne font point de trou dans la terre comme les autres serpens pour s'y cacher, mais elles se cachent d'ordinaire sous des pierres ou sous de vieilles mazures, où elles se trouvent assez souvent entassées & entortillées en grand nombre. Quand il fait beau, elles se cachent

auſſi ſous des buiſſons & ſous des herbes touffues. Elles s'accouplent ordinairement deux fois l'année ; elles commencent au mois de Mars, & portent quatre ou cinq mois leurs Vipereaux.

M. Charas a éprouvé que le tabac & ſon eſſence font mourir les Couleuvres de même que les Viperes. La Vipere peut reſter dans l'eſprit de vin une bonne heure ſans y être étouffée : nous conſervons deux Viperes dans l'eſprit-de-vin qui s'entremordoient encore au bout de quatre heures après avoir été ſubmergées de cette liqueur.

Il y a des Viperes preſque par-tout, à Malthe, en Grece, en Egypte, en Aſie, en Italie, en Eſpagne, en Portugal, en Angleterre. Elles fréquentent volontiers les lieux montagneux, ſecs, pierreux, mais elles ne ſe trouvent point dans les lieux maritimes. Il eſt faux que la Vipere s'accouple avec la Murene, comme l'ont avancé les Anciens. Comme elle ne va pas naturellement à l'eau, elle n'eſt pas un animal amphibie. Lorſqu'elle eſt en colere elle ſiffle. On aſſure avoir vu des Viperes à deux queues, & d'aûtres à deux têtes.

Propriètés de la Vipere en Médecine.

La Vipere fournit beaucoup de remedes : on s'en ſert pour réſiſter au venin, pour purifier le ſang, pour la lépre, la galle, les écrouelles, les dartres rébelles & dans les fievres malignes & peſtilentielles. Il paroît que la principale vertu de la Vipere eſt d'accélérer la circulation du ſang, d'en faciliter le mélange, de fondre les concrétions lymphatiques, & de débarraſſer par ce moyen les glandes de ces humeurs groſſieres & obſtruantes, qui venant à y ſéjourner & à s'y aigrir, occaſionnent une infinité de maladies cutanées auxquelles on donne le nom de ſcrophuleuſes & de lépreuſes. On eſt redevable de ces bons effets au ſel actif & très pénétrant dont les Viperes abondent, & qui vient des Lézards & des Taupes, dont elles ſe nourriſſent : car on ſait que ces animaux étant diſſous dans l'eſtomac, fourniſſent une grande quantité de particules volatiles, & c'eſt en cela que conſiſte la différence de la chair de Vipere d'avec

:elles des autres ferpens, qui, ne vivant que d'herbes & le gazons, font fort éloignés de posséder les propriétés jui nous rendent la Vipere si utile en Médecine.

Les anciens Médecins faisoient manger pendant longems des Viperes en guise de poisson, roties sur le gril; ls ordonnoient un long usage des vins de Viperes, & ils ;uérissoient par ce moyen les maladies les plus terribles c les plus opiniâtres : telle que la lépre.

Les préparations les plus simples de la Vipere, & en nême tems les meilleures, sont les bouillons, la gelée, es sirops & le vin de Vipere.

On fait sécher au soleil le cœur & le foie de la Viere : on les pulvérise ensemble, & l'on appelle cette oudre *Bézoard animal.* Elle a les mêmes vertus que le orps de la Vipere; elle se donne dans du bouillon & ans quelque liqueur convenable. La Chymie fournit lusieurs autres préparations, qui sous une forme difféente, ont les mêmes propriétés : tels sont l'eau distilée, 'esprit, le sel volatil, & l'huile de Vipere. L'esprit & e sel volatil sont les remedes les plus en usage que fourissent la distillation de la Vipere. Ils possedent eux seuls es vertus les plus essentielles de l'animal. On s'en sert ans les fievres malignes, dans la petite vérole, dans apoplexie, dans l'épilepsie, dans la paralysie, dans les naladies hystériques, & contre la piquure de toutes les êtes venimeuses.

La graisse ou axonge de Vipere est un remede adnirable dans les affections des parties nerveuses, spéialement des articulations provenantes de quelques cauis externes, comme contusions, plaies, piquures & aures accidens semblables. Cette graisse tient lieu des colyres les plus vantés contre les affections des yeux. Lorsu'il ne s'agit que de fortifier la vue & de dissiper la rop grande abondance d'humeurs qui affluent dans l'œil, z qui l'incommodent, on se contente d'oindre les paupieres avec ce liniment. Mais lorsqu'il est question de emédier à des maladies plus pressantes, il faut alors en aire distiller une goutte ou deux dans l'œil. C'est un xcellent lénitif, un déterfif, un consolidant : c'est un pécifique pour les taches, les taies des yeux, & les exroissances membraneuses qu'y laisse souvent la petite

vérole. Cette graisse a cela de particulier que, quoiqu'elle soit aussi liquide que de l'huile, lorsqu'elle a séjourné quelque tems dans l'œil; elle en sort épaisse & en forme de beurre blanc, parcequ'elle a apparemment la propriété d'absorber les humeurs âcres & salines, d'où il résulte une espece de savon, ou qu'étant détersive, sans être mordicante, elle s'unit à toutes les impuretés qui s'y trouvent. Ses effets salutaires ne se bornent point aux maladies des yeux. Wedel dit en avoir fait prendre avec succès intérieurement aux Phtysiques. Cette graisse est encore un bon cosmétique propre à effacer les rides du visage, & à embellir le teint. On se sert de l'huile de Vipere pour guérir les dartres, la gratelle, & les autres vices de la peau.

La chair de Vipere est un des principaux ingrédiens qui entrent dans la thériaque. On fait venir des Viperes de plusieurs Provinces du Royaume, mais principalement du Poitou : on les apporte ou vivantes dans du son, ou seches par paquets d'une douzaine. On renferme ces dernieres dans des vaisseaux qui contiennent du vif argent, ou de l'absinthe pour les garentir des vers; il faut qu'elles soient garnies de leur cœur & de leur foie, & qu'elles n'aient point de taches de noirceur, ces taches indiqueroient qu'elles sont mortes d'elles-mêmes. Il y a plusieurs préparations de Viperes qui nous viennent de Montpellier, de Padoue, & auxquelles on a donné le nom de *Trochisques* ou *de Pastilles de Viperes*, qui ne sont que des Viperes desséchées réduites en poudre, & mises avec de la poudre adragant en forme de pastilles, ointes de baume du Pérou pour les conserver.

Les Naturalistes & les Voyageurs ont fait mention de beaucoup d'autres sortes de Viperes. M. Hasselquist a donné dans les *Actes d'Upsal*, 1750, *p.* 24 & 27, la description de deux Couleuvres d'Egypte, dont l'une se nomme, *Couleuvre* ou *Vipere cornue* : celle-ci n'a point de dents à la mâchoire supérieure, mais elle a deux osselets dans le palais, longs, paralleles, garnis chacun de dix dents pointues, un peu crochues & courtes : le milieu de la mâchoire inférieure est garnie de huit petites dents. Cette sorte de Serpent porte sur la tête deux al-

guillons en forme de cornes, élevés, ronds, pointus, durs, un peu arqués & cannelés : le bout de la queue est armé d'un aiguillon : les Habitans d'Egypte regardent cette Vipere comme venimeuse.

Seba donne aussi la notice de seize especes de Viperes, entre lesquelles on trouve la Couleuvre de Jararaka, laquelle se cache ordinairement sous les rejettons d'un arbre qu'on appelle *Acacia cornu*. La Vipere mâle des Indes Orientales, dont les testicules sont armés de pointes, & qui a à la mâchoire supérieure deux défenses ou grandes dents : on trouve aussi cette même sorte de Serpent dans l'Isle de S. Eustache. Les autres Viperes remarquables, dont parle Seba, sont le Boicininga, les Viperes de Ceylan & d'Anticyre, la Vipere du Japon, dont la madrure forme des empreintes qui ne ressemblent pas mal à des caracteres hébraïques, la Vipere cornue d'Esclavonie (c'est une espece de Ceraste), la Vipere du Paraguay, dont l'habillement est trop singulier pour qu'on puisse en former une vraie description.

Enfin on place encore parmi les Viperes le Jaracua de Java, le Nepa d'Afrique, le Cayata du Bresil, le Cobra & le Cencoalt d'Amérique, le Jakama, le Tamachia, l'Echis de l'Isle S. Laurent, le Magoniza du Ceylan, le Marassus de l'Arabie, le Paraguajana de l'Amérique méridionale, le Tetzaucoalt de la Nouvelle-Espagne, le Prince Asmodée du Japon, le Zeboa des Hebreux, &c.

VIPERE IGNÉE. *Voyez* TLEHUA.

VIPERE MARINE, *Vipera marina, aut Serpens marinus* : c'est une espece de Murene. On trouve des observations de Redi sur les différentes parties internes de la Vipere marine, dans le *Tom. IV des Collect. Academ. p.* 524 : Voyez aussi *le mot* SERPENT MARIN.

VIPERINE DE FRANCE, *voyez* HERBE AUX VIPERES.

VIPERINE DE VIRGINIE, *voyez* SERPENTAIRE DE VIRGINIE.

VIS, *Turbo, aut Strombus*, genre de coquillage univalve, contourné en spirale, dont M. d'Argenville compose sa neuvieme famille : cette coquille a la bouche tantôt large, applatie, ronde, dentée ou non dentée,

quelquefois à oreille, & se terminant toujours en une longue pointe très aiguë : les coquilles qui composent cette famille, & dont le nom est le plus connu, sont l'Alêne, le Clou, le Poinçon, l'Aiguille, le Perçoir, l'Enfant en maillot, le Télescope, la Pyramide ou l'Obélisque Chinois, la Tarriere, la Chenille, le Ruban, la Vis de Pressoir, l'Escalier ou Scalata.

Il y a des Vis d'eau douce, comme des Vis de mer, qui n'ont point d'autre caractere que leur figure même, qui est faite en alêne. M. d'Argenville, *Zoomorphose pl. IV*, ajoute avoir trouvé des Vis terrestres avec les Buccins.

Le mouvement progressif des Vis s'exécute comme celui des Limaçons, par le moyen d'une grosse partie musculeuse, à laquelle on donne le nom d'*empattement* dans les Limaçons.

M. Adanson place la Vis parmi les Limaçons univalves, de la famille de ceux qui ont deux cornes, & les yeux placés à leur racine : c'est le neuvieme genre de ses coquillages univalves : il lui donne le nom de *Terebra* en latin.

VISCACHA ou VIZCHACA, espece de Lapin du Pérou, qui a la queue aussi longue que celle d'un Chat : ces animaux sont petits & doux, de couleur de gris blanc ou cendré, & se trouvent sur les montagnes pleines de neige. Sous l'Empire des Incas, & même depuis, les Habitans du Pays en filoient le poil, dont ils faisoient de riches étoffes. *Dictionn. des anim.*, *Tom. IV*, p 557.

VISNAGE, ou FENOUIL ANNUEL, ou CURE-DENT D'ESPAGNE, *Visnaga gingidium appellatum*, plante qui croît naturellement dans les pays chauds, comme en Turquie, en Italie, en Languedoc, en Espagne : on la cultive ici dans les jardins. Sa racine est fibreuse & annuelle; elle pousse une tige haute d'environ deux pieds, cannelée, droite, glabre, genouillée, ressemblante à celle de l'Aneth ; ses feuilles sont découpées en grandes lanieres, lisses & unies comme celles du panais sauvage : ses fleurs naissent en été au sommet de la tige, disposées en ombelles, blanchâtres, longues, roides, garnies à leur base de petites feuilles qui se contractent sur elles-mêmes, & forment un creux. A ces fleurs succedent des

ruits ovales, divisés en deux parties qui renferment leux semences, convexes d'un côté, & applaties de 'autre, velues, semblables à celles de l'ache, d'un goût âcre : elles mûrissent en automne.

Lorsque les pédicules de ses ombelles sont sechés, ils eviennent fermes ; & il y a beaucoup de personnes, ur-tout en Espagne, qui s'en servent en guise de curre-ents : on choisit ceux qui sont lisses, de couleur jaunâ-re, d'un goût assez agréable, & d'une odeur douce : n attribue à cette plante les mêmes propriétés médici-ales qu'au Fenouil : *voyez* ce mot.

VISON, espece de Belette du Canada, qui a, de-uis le bout du museau jusqu'à l'origine de la queue, nviron quinze pouces de long : ses oreilles sont très ourtes, larges & arrondies : tout son corps est couvert e poils d'un marron foncé.

VIT DE MER, ou VERGE MARINE, ou MEN-TULE, espece de Zoophyte, dont nous avons parlé au 1ot *Membre marin*.

VITREC, *voyez* CUL BLANC.

VITRIOL, *Vitriolum*, sel minéral dont la cristal-sation a la figure d'une lozange : sa saveur est styptique : se fond très facilement dans le feu, & devient d'abord uide comme de l'eau ; mais son humidité étant dis-pée, il s'y desseche en une matiere poreuse & friable.

Il y a autant d'especes de Vitriols naturels, qu'il y a e substances métalliques, dissolubles par l'acide prove-ant de la pyrite, lequel porte le nom d'acide vitrio-que. Quand la pyrite sulfureuse tombe en efflorescence ar le contact de l'air & de l'humidité, son soufre se étruit, & alors la vitriolisation se fait : si ce sel, qui t acide, rencontre dans l'état de dissolution une pece de terre argilleuse, il en résulte de l'alun : si au ontraire il rencontre du zinc, il produira, par évapo-tion naturelle, de la couperose blanche : si la liqueur triolique a rencontré du cuivre, il en aura résulté du itriol de chypre, ou bleu ; enfin, si la même liqueur impregné du fer, il en résultera un Vitriol verd mar-al, nommé aussi *Couperose verte*.

On sait que ces substances ont différens degrés d'affi-té avec l'acide dont il est question, & que par consé-

quent ces mêmes ſubſtances peuvent être chaſſées les unes par les autres quand elles ſont unies à cet acide : c'eſt ainſi, qu'en faiſant bouillir de l'alun dans une terrine de fer, la terre de l'alun ſe précipite, parceque l'acide vitriolique l'abandonne, ayant plus d'affinité avec le fer, & forme avec lui du Vitriol vert; c'eſt par la même loi que le cuivre diſſous par l'acide vitriolique ſe précipite quand on plonge dans cette diſſolution une barre de fer, ce qui forme le cuivre de cémentation. Ces ſortes de tranſmutations dont quelques impoſteurs ont fait dans le dernier ſiecle le ſublime de l'Alchymie, ſont trop connues pour nous y arrêter : tout ne dépend que de l'affinité reſpective, plus ou moins grande, de ces ſubſtances avec l'acide vitriolique. On trouve dans le Dictionnaire de Chymie les détails les plus circonſtanciés à cet égard : en notre qualité de Naturaliſte, nous nous bornons à dire ici que le Vitriol blanc, appellé *Couperoſe blanche*, eſt le Vitriol de Zinc ou de Goſlar. Le Vitriol bleu, ou de Chypre, ou d'Azur, ou de Venus, ou d'Hongrie, eſt le Vitriol de cuivre; le Vitriol ou Couperoſe verte eſt le Vitriol de fer ou de Mars.

Toutes ces eſpeces de Vitriols ſe trouvent en ſtalactites contre les parois des cavités ſouterraines, ou ſe ſéparent des eaux chargées des principes des pyrites.

A l'égard des Vitriols du commerce, ils ſont produits par l'art, & ils contiennent les mêmes principes dont nous avons fait mention : quelquefois on les retire de la pyrite, d'autres fois des terres vitrioliques, quelquefois auſſi des eaux qui contiennent ces ſels minéraux, & qu'il ſuffit d'évaporer pour les obtenir ſous une forme ſolide. Dans le cas où l'on doit retirer le Vitriol des pyrites, comme cela ſe pratique en Suede, en Allemagne, en Angleterre, & même en France, il faut expoſer à l'air les pyrites reconnues propres à cette opération : lorſqu'elles auront fumé, qu'elles ſe ſeront gercées, & qu'il ſe ſera formé à leur ſuperficie des flocons ſalins, alors on les leſſivera, puis on épurera la liqueur en la laiſſant raſſeoir; on la fera évaporer ſuffiſamment dans une chaudiere de plomb; enfin on procedera à la cryſtalliſation en mettant la liqueur réfroidir dans des tonneaux remplis de chevilles, ou de branches entrecroiſées. C'eſt ainſi qu'en multipliant

les

es surfaces, toutes les mollécules qui tendent à la crystallisation se réunissent dans un point le plus voisin, & prennent la forme de crystaux dont la figure, la couleur & la propriété sont toujours le résultat des matieres constituantes. *Voyez* ce détail dans notre *Minéralogie*, *vol. I*.

Tous les Vitriols sont d'abord transparens; mais pour peu qu'ils soient exposés à l'air, ils deviennent bientôt opaques & farineux: ils se dissolvent facilement dans l'eau. Le Vitriol martial a la propriété de noircir la teinture des plantes astringentes, comme la noix de galle, &c., & d'en faire de l'encre, qui est la base de la teinture en noir: beaucoup de Pelletiers, de Teinturiers & de Chapeliers préferent d'employer son acide concentré, connu dans le commerce sous le nom impropre d'*Huile de Vitriol*.

Le Vitriol Romain, si vanté par les Adeptes, contient un peu de fer, & beaucoup de cuivre. Les especes de calchytes ou de colcothar naturels sont aussi des Vitriols: *voyez* COLCOTHAR FOSSILE.

VIVE: *voyez* DRAGON DE MER.

VIVELLE, poisson cétacée des Indes, dont la chair est mauvaise: son museau est fort long, armé d'aiguillons des deux côtés: c'est le Poisson scie dont nous avons parlé à l'article BALEINE.

VIVIPARE & OVIPARE. Par le premier de ces mots, les Naturalistes entendent les animaux dont les petits sortent tout formés du ventre de leur mere; par le second, ceux dont les petits proviennent de l'œuf par le moyen de l'incubation, ou éclosent par la chaleur du soleil, comme les petits des Tortues, des Crocodiles & autres.

Dans les especes vivipares, l'enveloppe des germes est molle & délicate, parceque demeurant toujours à couvert dans la mere, le germe n'a pas besoin d'une plus forte défense. Dans les especes ovipares, l'enveloppe du germe, un peu avant que la mere le mette bas, devient une croûte solide, & assez dure pour résister au poids & aux injures de l'air, sans offenser le petit qui est dedans.

Tous les animaux, sans exception, proviennent d'une

mere qui les met au monde de l'une ou de l'autre de ces deux manieres : ces loix subsistent dès le commencement du monde, & n'ont jamais varié.

Les animaux vivipares tiennent, sans contredit, le premier rang dans l'ordre du regne animal ; & l'homme est le premier de tous.

Le nombre des animaux vivipares n'égale pas celui des ovipares. Du nombre de ces derniers on compte toute la classe des oiseaux ; celle des poissons proprement dits ; excepté l'Anguille, & le genre de la Baleine ; celle des reptiles, excepté la Vipere ; celle des insectes, parmi lesquels on trouve quelques especes de Mouches vivipares, & celle des vers, entre lesquels aussi quelques Naturalistes disent en avoir découvert de vivipares.

Ainsi, tous les vivipares se réduisent aux quadrupedes terrestres, aux poissons cétacées, à la Vipere, à quelques especes de mouches, & à quelques vers qui, peut-être ne font que se reproduire quand on détache ou que l'on coupe ces insectes en différentes parties, lesquelles deviennent autant de vers, tels sont les Polypes, le Gordius, &c.

Voyez l'*histoire abrégée de tous ces animaux, tant vivipares, qu'ovipares*, aux mots génériques *Animal*, *Amphibies*, *Cétacées*, *Coquillages*, *Crustacées*, *Insectes*, *Oiseaux*, *Poissons*, *Quadrupedes*, *Reptiles*, *Vers*, & *Zoophytes* ; & pour leur description particuliere, aux noms sous lesquels chacun d'eux est connu.

UMBUA, nom qu'on donne à Congo au Tamandua-guacu du Bresil : *voyez* à l'article TAMANDUA.

UMBILIC DE MER : *voyez* NOMBRIL MARIN.

UNAU, animal monstrueux qui se trouve dans l'Isle de Marignan : c'est une grande espece d'*Ai*, animal singulier, dont nous avons parlé au mot *Paresseux*.

UNICORNE, nom donné à la Licorne de mer, qui est le Narhwal des Islandois.

UNICORNE FOSSILE ou MINÉRALE, *Unicornu fossile*. Les Lithologistes donnent ce nom à des os d'animaux devenus fossiles, & communément si altérés qu'on ne peut guere reconnoître à quelle espece d'animal, soit marin, soit terrestre, ils ont appartenu. Les Apoticaires emploient cette substance sous le nom d'*Yvoire fossile*,

ou de *Corne fossile* : c'est le Momotavakost des Russes, & de plusieurs autres Nations. On en trouve beaucoup dans la Sibérie, à des profondeurs assez considérables, d'une consistance de craie endurcie, happante à la langue, & se dissolvant avec effervescence dans les acides, tant minéraux que végétaux. On en emploie beaucoup en médecine chez les Allemands, les Italiens & en Pologne, pour arrêter le cours de ventre, pour résister au venin, & pour l'épilepsie, même pour déterger les vieux ulceres, & pour fortifier les yeux. *Voyez* YVOIRE FOSSILE.

UNIQUE, nom donné à une espece de coquille du genre des Murex, & de la classe des univalves, à cause de sa bouche qui est tournée contre l'ordinaire, de droite à gauche, avec une clavicule aussi applatie : sa queue est pointue. Ce Murex n'est pas commun, dit M. d'Argenville, *Conchiliol. p. 291, édit. de 1757.*

UNIVALVES, *Univalvia*, nom donné à des coquilles d'une seule piece.

Les *Univalves* sont la premiere classe des coquillages tant marins & fossiles, que fluviatiles & terrestres : on en connoît, dit M. d'Argenville, quinze familles qui sont marines, sept parmi les fluviatiles, six qui sont terrestres, & quatorze parmi les fossiles. Nous avons exposé le systême historique & abrégé de ces différens coquillages au mot général *Coquillages*, & en outre à chacun des articles, ou noms que les especes portent.

VOADOUROU, fruit célebre d'une plante de Madagascar, qui tient lieu aux Habitans de la noix d'aréca, pour le mêler avec la feuille du bétel, qu'ils mâchent continuellement. La plante qui se nomme *Dourou* produit des feuilles d'une toise de longueur sur deux de large ; elles servent à couvrir les maisons, & les tiges servent à bâtir des murailles. *Voa* signifie *fruit* dans la langue de cette Isle, & les noms de la plupart de ses fruits y commencent par *Voa* : les Citrons s'y nomment *Voasaras*.

VOILIER : c'est le *Nautile* : voyez *ce mot*.

VOLCAN : on donne ce nom aux gouffres montueux & ardens, qui vomissent avec impétuosité, & en différens tems, des fleuves de matieres bitumineuses, sulfureuses, embrasées, ou qui lancent comme une grêle

d'éclats de pierres, les unes calcinées, d'autres plus ou moins vitrifiées & en scories, ou des tourbillons de vapeurs, des nuées de cendres, des torrens de fumée, & dont l'effet plus violent que celui de la poudre & du tonnerre a de tous tems étonné, effrayé les hommes, & désolé la terre. Les Monts Vésuve, Ethna & Hécla suffisent seuls pour nous en donner un exemple bien frappant: ces phénomenes désastreux sont dûs à des feux terribles, recélés dans le sein de ces montagnes dont ils minent les voûtes: les matieres les plus rapaces, les plus apyres, & les plus réfractaires ne peuvent résister à la violence de ces feux, ainsi qu'on le voit par la nature de certains morceaux de laves, dont une partie est vitrifiée; & l'autre, qui est calcinée, résiste à la violence du feu de nos fourneaux : *voyez* aux mots *Lave & Ponce.* Nous le répétons, l'action de ce feu est si grande, & la force de l'explosion est si violente, qu'elle produit par sa réaction des secousses assez fortes pour ébranler & faire trembler la terre, agiter la mer, renverser les montagnes, détruire les Villes & les édifices les plus solides à des distances même très considérables. Ces effets, quoique très naturels, dit M. de Buffon, ont été regardés comme des prodiges; & les Habitans de l'Islande regardent l'ouverture de leur Volcan comme la bouche de l'enfer : les mugissemens qu'il fait entendre sont les cris des damnés; enfin les éruptions sont, selon ce Peuple, les effets de la fureur & du désespoir des malheureux : tout cela n'est cependant que du bruit, du feu & de la fumée.

Les environs des Volcans sont semés d'un amas énorme & confus de cendres, & de toutes les matieres jettées en l'air par les explosions : on y trouve des laves, du soufre, de l'alun, du sel ammoniac, des pyrites, des scories, de la pozzolane: on remarque aussi dans les environs des Volcans beaucoup de crévasses qui fument dans le jour, & dont les vapeurs semblent enflammées pendant la nuit comme les phosphores. Dans tous les Pays où il y a des Volcans, on y trouve abondamment du fer, du soufre, du Pétrole, des eaux chaudes & minérales. Dans les Isles de Sainte Helene, aussi-bien qu'aux Açôres, on rencontre des terres sul-

fureuses, & des scories semblables à du mâche-fer, ou à la pierre du Périgord. Le Japon & la chaîne des Cordillieres, au Pérou, où il y a seize Volcans, abondent en soufre & en fer. Souvent les éruptions sont accompagnées d'eaux qui sortent en grande abondance, & qui forment des inondations. Le jour même du tremblement de Lisbonne (premier Novembre 1755), après un bruit souterrain, la terre s'entrouvrit à une lieue d'Angoulême, & il en sortit un torrent chargé de sable de couleur rouge.

Des Physiciens modernes, témoins du bruit subit & de la displosion prodigieuse qui arrivent quand il tombe un peu d'eau sur un métal en fusion, croient devoir soupçonner que l'ouverture de plusieurs Volcans, & même les nouvelles éruptions les plus violentes des anciens Volcans, sont causées par la rencontre des eaux qui sont sous la terre avec des matieres métalliques, abondantes, que la violence d'une inflammation a mises en fusion.

Les Volcans les plus redoutables ne se trouvent communément que sur de hautes montagnes, vers les lieux maritimes: il suffit de citer le mont Vesuve, dans l'Isle de Naples, le Mont Etna dans la Sicile, le Mont Hécla dans l'Islande, &c. *Voyez* l'énumération que la Martiniere, *Dictionn. Géogr.*, a faite des Volcans répandus par toute la terre. Cependant, comme l'on trouve abondamment les pierres ponces, non-seulement sur les parages des Isles, mais encore en pleine mer, on peut dire aussi qu'il y a des Volcans soumarins, lesquels sortent à la vérité des rochers qui probablement ne sont que la crête des montagnes qui sont dans le lit de la mer: au reste, si les produits des Volcans de mer sont semblables à ceux des Volcans de terre, ces rapports font présumer en faveur de l'unité des causes, & de leurs phénomenes.

Toutes les montagnes qui vomissent du feu, ou qui ont été autrefois en éruption, sont adossées à des amas confus de rochers énormes, comme brisés & détruits, & entassés assez irrégulierement les uns sur les autres: les sommets de ces montagnes sont arides, tronqués, & évasés en creuset ou en entonnoir, ou

comme éboulés : par-tout on y reconnoît visiblement les traces qu'ont laissé des cataractes de feu, & les éruptions de différentes matieres.

M. de Buffon rapporte que quand le Vesuve commence à mugir & à rejetter les matieres dont il est embrasé, le premier tourbillon qu'il vomit a moins de vîtesse que le second, celui-ci moins que le troisieme, & ainsi de suite : les ondes pesantes de bitume, de soufre, de cendres, de métal fondu, paroissent, dit il, des nuages massifs ; & quoiqu'ils se succedent toujours dans la même direction, ils ne laissent pas de changer beaucoup celle du premier tourbillon, & de le pousser ailleurs, & plus loin qu'il ne seroit parvenu tout seul.

Il seroit peut-être à desirer qu'il y eût à la surface de notre globe un plus grand nombre de Volcans. Faute de pareils soupiraux ouverts, les mines & les secousses souterraines ne cessent d'agir jusqu'à ce qu'elles aient culbuté toutes les couches qui les recouvrent. Mais il seroit à souhaiter que les bouches des Volcans fussent à l'abri de la pluie, car l'on a vu des Volcans qui, après avoir cessé pendant long-tems de jetter du feu, ont recommencé à faire des explosions terribles, occasionnées par de nouvelles eaux qui y étoient tombées ; c'est peut-être la raison pour laquelle la montagne Fesi, au Japon, qui vomissoit autrefois du feu, n'en jette plus depuis qu'une ouverture s'est faite au flanc de cette montagne. Au reste, la plus grande partie des pays où il y a des Volcans ne laissent pas d'éprouver des tremblemens de terre, comme avant leurs premieres éruptions.

Le Mont Vésuve, qui vomit des flammes depuis plus de deux mille ans, comme le prouvent les fondemens de plusieurs édifices de l'ancienne Ville d'Herculane, nouvellement découverte, qui sont, dit-on, de lave pure ; le Mont Vésuve, dis je, n'exempte pas le reste des côtes maritimes de l'Italie, des tremblemens de terre. On assure que le premier incendie de ce Volcan fut si violent, qu'il brûla deux Villes voisines. La Ville d'Heraclée, qu'on a retrouvée dans ces derniers tems, fut détruite la premiere, & ensevelie sous plus de soixante pieds d'une sorte de cendre, dont une partie fut jettée tant à Rome, qu'en Egypte. Pline voulant considérer cet incendie de trop près, fut étouffé par la fumée. M. de

Buffon dit qu'il y a apparence que la Ville de Naples est située sur un terrein creux & rempli de minéraux brûlans, puisque le Vésuve & la Solfatare (entre lesquels elle se trouve à égale distance) semblent avoir des communications intérieures; car quand le Vésuve brûle, la Solfatare jette des flammes; & lorsqu'il cesse, la Solfatâre cesse aussi.

Une des plus violentes éruptions du Vésuve a été celle de 1737, la montagne vomissoit par plusieurs bouches de gros torrens de matieres métalliques fondues & ardentes, qui se répandoient dans la campagne & s'alloient jetter dans la mer. M de Montealegre qui communiqua cette relation à l'Académie de Paris, observa avec horreur un de ces fleuves de feu, & vit que son cours étoit de six ou sept milles depuis sa source jusqu'à la mer; sa largeur de cinquante ou soixante pas; sa profondeur de vingt-cinq ou trente palmes, & dans certains fonds ou vallées de cent vingt. La matiere qu'il rouloit étoit semblable à l'écume qui sort du fourneau d'une forge. *Voyez Hist. de l'Acad.* 1737. *p.* 7 & 8.

On ignore la durée du tems qu'il y a que le mont Ethna brule; cependant ses éru tions sont très violentes, & les matieres qu'il jette si abondantes, qu'on peut y creuser jusqu'à soixante-huit pieds de profondeur: on voit les flammes & la fumée de ce Volcan jusqu'à Malthe qui en est à soixante lieues. On prétend qu'on a trouvé des pierres qu'il a lancées jusqu'à soixante mille pas, & qu'en 1683, il arriva un tremblement de terre en Sicile causée par une violente éruption de ce Volcan: il détruisit entiérement la ville de Catana, & fit périr plus de soixante mille personnes dans cette ville seule, sans compter ceux qui périrent dans les autres villes & villages voisins.

Le mont Hécla en Islande, qui jette aussi du feu de tems immémorial, lance ses flammes à travers les glaces & les neiges d'une terre gelée, & ses éruptions sont aussi violentes que celles de l'Etna & des autres Volcans des pays méridionaux. Il jette quelquefois, indépendamment des cendres & des pierres ponces, un déluge d'eau bouillante: on ne peut pas habiter à six lieues de distance de ce Volcan.

Le plus fameux Volcan de l'Asie, est le mont Albours auprès du mont Taurus à dix-huit lieues de Herat, il fume continuellement & jette souvent des flammes & une extrême abondance de cendres & de laves. En 1693, l'Isle de Sorca, l'une des Moluques, étoit encore très habitée, mais la haute montagne qui se voyoit au milieu de cette Isle, étoit un Volcan qui vomit du bitume & des matieres enflammées en si grande quantité, qu'il se forma un lac ardent qui s'étendit peu-à-peu, & enfin toute l'Isle fut abîmée & disparut.

Un des plus fameux Volcans des Isles de l'Océan Indien, & en même tems un des plus nouveaux, est celui de Panarucan dans l'Isle de Java : celui du mont Gounapi dans l'Isle de Banda, n'est guerre moins affreux. La caverne appellée *Beniguazeval*, auprès de Fez en Afrique, est encore un Volcan qui jette toujours de la fumée, & souvent des flammes. Dans l'Isle de Fuogue au Cap Verd, il y a un Volcan dont les effets ont obligé les Portugais à n'y plus faire d'habitations. Le Pic de Teneriffe aux Canaries, jette aussi du feu, & du sommet coulent des ruisseaux de soufre fondu du côté du Sud à travers les neiges. Ce soufre se coagule bientôt, & forme dans la neige des veines qu'on peut distinguer de fort loin.

En Amérique il y a un très grand nombre de Volcans qui n'empêchent pas qu'on n'y ressente plus fréquemment qu'ailleurs des tremblemens de terre, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Mexique. Le plus terrible Volcan du Pérou est celui d'Aréquipa ; on compte ensuite ceux de Carappa & de Malahallo, le Cotopaxi & le Pitchinca Au Mexique les plus considérables sont Popocampêche & Popocatepec. On trouve aussi des Volcans & montagnes de soufre à la Guadeloupe & à Tercere. Il y a, dans les montagnes, appellées Cordilleres, plusieurs précipices & de larges ouvertures dont les parois sont noires & brulées, comme dans le précipice du mont Ararat en Arménie ; qu'on appelle l'*Abîme*. Ces abîmes sont, selon M. de Buffon, des anciens Volcans qui se sont éteints.

VOLUTES, *Volutiti*, nom donné aux coquilles univalves qui composent la famille des Cornets. Ce genre de coquillages qui a pris son nom de sa propre figure,

a une bouche toujours allongée, la clavicule ou sommet élevé, souvent applati, & quelquefois couronné: en un mot les Volutes composent la famille la plus riche que nous ayons dans les coquilles. Celles à sommet élevé, offrent les *Amiraux*, le *Navet*, les *Spectres*, la *Flamboyante*, l'*Hébraïque*, le *Drapeau*, &c.

Parmi les Volutes à sommet applati, on compte le *Damier*, la *Tinne de beurre*, le *Cierge*, l'*Aile de Papillon*, &c. Parmi les Volutes à sommet couronné, on trouve la *Couronne Impériale*, la *Moire*, &c.

M. d'Argenville, d'après qui nous venons de parler, fait observer que l'on confond aisément la famille des *Volutes* avec celle des *Cylindres*; mais en examinant, dit-il, les Volutes par leur intérieur, on reconnoîtra leur forme conique, dont une des extremités est pyramidale, & l'autre se coupe à vives arêtes, pour former une clavicule applatie, ou une couronne dentelée.

Le Cylindre au contraire, est presque égal dans ses deux extrémités. Il ne faut pas s'arrêter, ajoute-t il, à la bouche de la Volute, pour fixer son caractere générique. Sa figure qui s'allonge en pointe par le bas, est tout ce qui le détermine, ainsi que sa tête applatie, & séparée du corps par une vive arête.

M. Adanson a mis les Volutes ou Cornets dans le genre des *Rouleaux* : *voyez* ROULEAUX.

VOMBARE : Papillon que l'on voit dans l'Isle de Madagascar, & qui est bigarré de différentes couleurs : il y en a qui sont mêlés de couleur d'or, d'azur, d'argent & autres. *Diction. des Anim.*

VOND-SIRA, petit animal de la même Isle, semblable à la Belette, d'une couleur rouge brune, qui aime beaucoup le miel, & qui jette une forte odeur de musc.

VOUEDE, est le petit pastel de Normandie; il ne differe de la guede ou pastel du Languedoc, que par sa qualité qui est moindre; ce qui dépend de la maniere de l'apprêter; peut-être aussi que la chaleur du climat y fait beaucoup : *voyez* PASTEL.

VOULOU, sorte de Canne d'Inde, de l'espece de celle que les Indiens appellent *Bambou* & *Sacar-Mambou* : *voyez* BOIS DE BAMBOU.

Le Voulou de la Guyane porte aussi le nom de *Cambrouze*; c'est un roseau creux & gros comme le bas de la jambe, dont les nœuds qui sont de pied en pied, n'excedent pas en dehors; une petite pellicule épaisse de trois lignes les sépare en dedans les uns des autres. Ce roseau se trouve dans le pays de Cayenne aux bords des marécages; il croît par touffes à la hauteur de huit à dix pieds, & quelquefois plus; ses feuilles sont éparses au sommet, la tige est garni de longs piquans.

On coupe ce roseau de longueur pour faire des bois de hamas; à quoi, dit M. de Préfontaine, il est plus propre que tout autre bois, à cause de sa légereté. Les Sauvages peignent ces bois & les vernissent. Un autre usage qu'ils font de la tige du Cambrouze, est de s'en servir en guise de cornets; le son qu'ils en tirent les annonce dans les rivieres à ceux qu'ils veulent avertir de leur arrivée. Ils s'en servent aussi pour appeller le vent; c'est ainsi qu'ils s'expriment, ils sonnent de cette espece de cor, & croient que le vent qui leur manque leur obéira. Les Negres Colons s'y prennent d'une autre maniere, ils le sifflent.

VRAC, nom donné au Varec: *voyez* FUCUS.

URANOMORPHITES, nom que l'on donne à des pierres ornées de denderites qui représentent accidentellement des corps célestes.

VRILLÉE COMMUNE: *voyez* LISERON.

URUBITINGA, très bel oiseau du Bresil, que l'on met dans le rang des Aigles. Ruisch dit qu'il en a la ressemblance, & qu'il est de la grandeur d'une Oie de six mois. Il differe de l'Urutaurana, autre espece d'Aigle du Bresil: 1°. par sa couleur brune & noire: 2°. par ses yeux d'Aigle: 3°. par ses jambes nuancées de couleur jaune: 4°. par sa queue de deux couleurs, dont le dessous est blanc, jusqu'aux troisiemes ailes, & le reste noir: & 5°, parcequ'il n'a point de hupe.

URUBU, Vautour du Mexique: *voyez* AURA.

URUCU: *voyez* ROCOU.

URUS, ou URE, animal quadrupede, bisulce & ongulé, qui fréquente les montagnes de la Lithuanie & de la Prusse: on en nourrit dans la Russie blanche, que l'on prend dans la forêt de Hercinie; cet animal est grand & féroce.

L'Urus est le Tur des Polonnois, l'Aurochs des Allemands. Quelques-uns lui ont aussi donné, mais à tort, le nom de *Bison* : voyez *ce mot* & celui d'*Aurochs*.

URUTAURANA, espece d'Aigle du Bresil, dont la hupe est composée de quatre plumes noires; les deux du milieu sont hautes de deux doigts; celles des côtés sont plus petites: cet oiseau a le bec noir & les pieds jaunes, tout le plumage supérieur est brun, mais l'inférieur est blanchâtre : le tout est varié de plumes noires, rangées en forme d'écailles.

USNÉE COMMUNE ou USNÉE PLANTE, sorte de *Lichen* ou de *mousse d'arbre* : voyez *ce mot*.

USNÉE HUMAINE ou MOUSSE DE CRANE HUMAIN, *Usnea Humana*. Selon Lémery, l'Usnée humaine est la mousse ordinaire, elle est verdâtre, haute de deux ou trois lignes, sans odeur, d'un goût un peu salé; elle naît sur les crânes des cadavres d'hommes & de femmes qui ont été exposés long-tems à l'air. On trouve cette petite plante principalement en Angleterre, en Irlande, sur les crânes des personnes qui ont été pendues & attachées aux gibets : car on a soin d'y faire si bien tenir leurs membres avec du fil d'archal, que leurs os y demeurent plusieurs années après que la chair a été entiérement consumée par la pourriture & par l'air. Il naît aussi quelquefois de l'Usnée sur des os des cadavres humains qui ont demeuré long-tems exposés à l'air, mais elle n'est pas estimée si bonne que celle du crâne.

Selon d'autres, il y a deux sortes d'Usnée humaine; la premiere dont on fait usage dans nos boutiques nous vient d'Irlande, & n'est autre chose qu'une petite espece de *Muscus vulgaris terrestris Adianti aurei capitulis*, qui ne differe en rien de la mousse qui croît sur les tuiles, sur les pierres & les arbres. M. Doody, habile Apoticaire de Londres & célebre Botaniste, a remarqué qu'elle croît sur les os des chevaux & des bœufs qu'on a jettés à la voirie : on la trouve principalement sur des têtes ou crânes couchés par terre en des lieux humides. La seconde est encroutée sur les crânes humains, de la même maniere que le *Lichen saxatilis* ou *Lichen petræus* naît sur les pierres aux lieux incultes & champêtres. Les Auteurs disent qu'on préfere cette derniere à

la précédente, comme étant douée d'une vertu particuliere pour la guérison de diverses maladies.

L'Usnée humaine, dit Lémery, contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Cette plante est fort rare en ce pays-ci, parcequ'on n'y expose pas les cadavres des criminels aussi communément que dans les pays du Nord; en Allemagne, l'Usnée est fort en usage. On l'emploie comme astringente dans le saignement de nez, on la met dans les narines : on peut s'en servir aussi pour l'épilepsie. L'Usnée humaine entre dans les poudres de sympathie, & dans plusieurs compositions qui tendent toutes à arrêter l'écoulement du sang de quelque partie du corps que ce soit. On trouve dans les *Ephemer. d'Allem. Decur.* 1. *ann.* 2. *p.* 96. *& suiv.* une savante Dissertation du Docteur Martin Bernhard à Berniz, dans laquelle il s'étend beaucoup sur les vertus de cette plante : nous y renvoyons le Lecteur qui y verra entre autres choses curieuses divers procédés pour la faire croître sur des crânes humains.

Divers Auteurs, tels que Grube & Junchers, assurent que l'Usnée humaine n'a d'autres vertus spécifiques que celles que les gens crédules ont bien voulu lui attribuer. Aussi, Mark, fameux Droguiste de Nuremberg, dit-il que tout le mérite de cette Usnée, ne consiste que dans sa rareté. Nous avons vu cependant plus d'une fois, des saignemens de nez considérables, arrêtés par le secours de l'Usnée humaine, qui, au reste, auroient peut-être cédé de même à l'usage de la mousse ordinaire.

USNÉE FUGITIVE : *voyez* NOSTOCH.

USQUIEPATLI, animal quadrupede de la Province de Guatimala dans les Indes Orientales, qui ressemble au Renard pour la ruse & la finesse. Selon l'Auteur du *Dictionn. des Anim.* cet animal est long de deux palmes, il a la gueule petite, ainsi que les oreilles, les ongles courbés, la peau noire & velue, sa queue est fort longue & mêlée de blanc & de noir. Il vit dans les cavernes entre les rochers, & se nourrit d'escarbots, de vers de terre, de poules, & autres oiseaux dont il mange la chair, quand il peut en attrapper. Son urine & sa fiente sont d'une puanteur insupportable, & gâtent tout ce qu'elles touchent ; on prétend que le vent que cet ani-

mal lache en fuyant, a la même puanteur, & que la Nature ne lui a point donné d'autres armes pour se défendre contre les Chasseurs. Cet animal paroît ressembler beaucoup au *Blaireau puant* du Cap de Bonne-Espérance, & à la *Bête puante* de la Louisiane : voyez *ces mots*.

USUN, espece de cerise du Pérou, d'un goût doux & agréable, mais qui, comme quelques especes de champignons de Provence, a la propriété singuliere de teindre l'urine de couleur de sang. Cette propriété allarme vivement les personnes qui n'en sont pas prévenues : mais au bout de douze heures il n'y paroît plus.

UTIAS, espece de lapin de la grandeur d'un rat, qui se trouve dans les Indes Occidentales, & que l'on chasse la nuit en s'éclairant avec un insecte lumineux, dont nous avons parlé sous le nom d'*Acudia* : voyez *ce mot*.

W, ou double W, nom donné à un phalene, dont les ailes sont blanches & cendrées par dessus. Il provient d'une Chenille d'un jaune vert, tacheté de noir ; elle se trouve sur le groselier épineux. *Voyez* à l'article double CC. de ce Dictionnaire.

WALRUS ou WALROS, espece de cetacée, dont nous parlons sous le nom de *Vache marine*. Les Groënlandois vendent ses deux grandes dents ou défenses sous le nom de TORWAC.

WALUHORA, nom qu'on donne au Ceylan au Manucodiata, dont la queue est très longue : c'est une espece d'*Oiseau de Paradis* : voyez *ce mot*.

WHANG-YU, espece d'Esturgeon de la Chine, qui pese plus de deux cens livres. Sa chair est très ferme & d'un bon goût : on en fait une grande pêche dans la profonde riviere de Fuchen, par des méthodes fort ingénieuses : on y étend des filets sur quatre pieux courbés, lesquels s'abaissent & se relevent par le moyen d'une perche attachée à terre : au centre est un grand puits, d'où le poisson ne peut sortir, quand une fois il y est entré. On prend encore ces poissons avec une autre espece de filets.

WINDOVER, les Anglois donnent ce nom à l'oiseau que les François appellent *Cercelle* ou *Quercerelle* ; voyez *ce dernier mot*.

WITFISCH, les Groënlandois donnent ce nom à l'espece de Baleine qui n'a des dents que par en bas, dit Anderson, (*Hist. Nat. de Groënl. p.* 148.) Ce poisson a la tête pointue, il n'a point de nageoires au dos ; mais de chaque côté il en a une qui est passablement longue ; il n'a qu'une seule ouverture pour rejetter l'eau : il a deux trous dans la base du crâne, mais ils se réunissent dans un seul tuyau charnu, pour produire un seul jet d'eau. Le Witfisch est d'un blanc jaunâtre ; il a quinze à seize pieds de long, il ne donne guère que deux tonneaux de graisse : elle est si molle, que le harpon n'y tient presque point, & quitte aisément : ce qui est cause qu'on chasse rarement ce poisson ; mais on est bien aise de le rencontrer, parcequ'on regarde son arrivée comme un présage d'une pêche abondante de Baleines. Martens, dans son *Voyage de Spitzberg*, *Part. IV. chap. 6. n°. 5.* parle aussi de cette Baleine.

WITLING : *voyez* à l'article MORUE.

VULNERAIRE DES PAYSANS, *Vulneraria rustica.* Plante qui croît aux lieux montagneux, arides, sablonneux, & dans des pâturages crayeux exposés au soleil. Sa racine est simple, longue, droite, ligneuse & noirâtre, d'un goût légumineux. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, rondes, velues, un peu rougeâtres, couchées par terre ; ses feuilles sont rangées par paires, le long d'une côte simple, terminée par une seule feuille semblable à celles de la Rue de chevre ; mais plus moëlleuses, velues en dessous & tirant sur le blanc, d'un verd jaunâtre en dessus, d'un goût doux mêlé d'âcreté. Celles qui soutiennent les fleurs, sont plus larges que les autres, oblongues & membraneuses. Ses fleurs naissent en Mai & Juin aux sommets des branches, disposées en bouquets, légumineuses, jaunes, soutenues chacune par un calice fait en tuyau, enflé, lanugineux & argentin. Lorsque la fleur est passée, ce calice s'enfle encore davantage, & devient une vessie qui renferme une capsule membraneuse, remplie ordinairement d'une ou deux petites semences jaunâtres qui murissent en Juillet & Août.

Cette vulnéraire cultivée dans les jardins, donne une variété à fleur blanche ; toute la plante est vulnéraire,

consolidante, propre pour guérir les plaies récentes, étant pilée & appliquée dessus en cataplasme.

VULNERAIRES, mêlange d'herbes dont nous avons parlé au mot FALTRANCHS.

WOLFRAM ou WOLFART; nom que les Mineurs donnent à une espece de mine de fer arsénicale que quelques-uns confondent souvent, mais mal-à-propos, avec la mine d'Antimoine; elle ressemble beaucoup aux cristaux d'étain: il n'est pas rare de la rencontrer dans les mines de ce métal, & même assez souvent elle en contient un peu. Le Wolfram est le *Spuma Lupi aut Jovis* des Naturalistes latins. *Voyez* l'article MINE DE FER ARSÉNICALE, à la suite du mot FER.

UZAS, espece de Cancre du Bresil, qui se trouve dans la boue auprès du rivage, & en très grande quantité. Il est, dit-on, de bonne saveur & sain, pourvu qu'on ait soin de boire de l'eau fraiche, immédiatement après en avoir mangé.



XANDARUS, c'est le même animal que le *Tarande*; lequel est le Rhenne de la Laponie : *voyez* RHENNE.

XANTOLINE : *voyez* POUDRE AUX VERS.

XANXUS. Selon Lémery est un gros coquillage, semblable à ceux que les Peintres donnent ordinairement pour attribut aux Tritons. Les Hollandois le font pêcher vers l'Isle de Ceylan, ou à la côte de la Pêcherie, où est le Royaume de Travancor : ceux qu'on pêche sur cette côte ont leurs volutes de droite à gauche. S'il s'en trouvoit quelqu'un dont les volutes fussent disposées naturellement de gauche à droite, les Indiens l'estimeroient infiniment, parcequ'ils croient que ce fut dans un *Xanxus* de cette espece, qu'un de leurs Dieux s'est autrefois caché. On prétend qu'il est défendu, à ces Indiens, de vendre ce coquillage à d'autres qu'à la Compagnie de Hollande, qui, les ayant par ce moyen à bon marché, les revend fort cher dans le Royaume de Bengale, où l'on les scie pour en faire des bracelets.

On nous a montré de ces coquilles en Hollande, qui n'étoient que de très grands buccins.

XAXATHUA, couleuvre du Mexique, d'une grande beauté. Ses écailles sont blanchâtres, tachetées de points de couleur d'alezan clair. Sa tête est ornée de deux taches oblongues, fauves, qui paroissent comme façonnées autour en forme de cornichons, d'où il est arrivé que les anciens Ecrivains l'ont appellée improprement *Serpent cornu*. Sa gueule est large & ronde. A la hauteur des yeux, il regne un double cordon sur le nez; ses dents paroissent petites, parcequ'elles sont profondément enfoncées dans leurs alvéoles. Seba a représenté ce Serpent avec deux testicules oblongs, *Thes. II. Tab.* 77, *n.* 5. La femelle est parée plus magnifiquement que le mâle; sa peau est par-tout décorée d'enjolivemens singuliers.

XÉ DES CHINOIS, ou ANIMAL MUSQUÉ, *Animal moschiferum*. M. Linnæus dit que c'est une espece de cerf qui n'a point de cornes, & dont les dents supérieures

canines font découvertes : on en conferve un dans le Cabinet de la Société Royale de Londres, & il paroît différent de la Gazelle, qui fournit aussi le musc.

Le *Xé*, dit M. Grew, est long de trois pieds quelques pouces. Sa tête a un demi pied de long, & son front a trois pieds de large : il a le museau pointu comme celui d'entre les chiens de chasse que les Anglois nomment *Grey-Hound*. Ses oreilles sont semblables à celles des Lapins : elles ont trois pouces de long, & elles sont droites. Il a les pieds très bien fendus, garnis d'ongles très longs & larges. Le poil de la tête & des jambes est long d'un demi pouce, ainsi que celui du dessous du ventre, & il n'est pas épais ; mais sur le dos & aux fesses, il a trois pouces de long, & il est blanc & brun, de même que celui de la tête & des cuisses ; celui du ventre & de la queue est blanc & comme crêpu. A chaque côté de la mâchoire inférieure, il y a une touffe de poils gros, courts & rudes, égaux, longs de près d'un pouce. Le poil de la vessie, où est enfermé le musc, est long de trois pouces.

Le *Xé* est timide : il entend de fort loin, & s'enfuit dès qu'on approche de lui. Cet animal se trouve à la Chine dans les Provinces de Kensi & de Sachuen : il est de la grandeur du chevreuil. On en tire de bon musc, que l'on trouve dans une tumeur qui lui vient sous le ventre tous les mois ; ce musc est le plus parfait, & le plus odoriférant de tous : *voyez* ce que nous avons dit de la *Gazelle*.

XILOBALSAME, *Xilobalsamum*. Voyez *à l'article* BAUME DE JUDÉE.

XIPHIAS, poisson cétacée, qui a le museau fait en forme d'épée. C'est l'Espadon, *voyez l'article* ÉPÉE, *à la suite du mot* BALEINE.

XOCHICAPAL, arbre de la Province de Mechoacan en Amérique, dont le tronc & l'écorce sont d'une odeur fort agréable, & rendent une liqueur qui a les propriétés de la Résine copal : on prétend qu'elle en est même une espece.

XOCOCHITL, arbre semblable au Laurier des Magellans, qui produit ce que les Espagnols appellent *Poivre de Tabasco*. C'est un fruit qui pend en forme de

grappes, dont les grains deviennent noirs, & tiennent lieu de poivre aux habitans d'une contrée du Mexique: on l'emploie aussi dans la Médecine.

XOMOLT, espece de canard du Mexique, dont le dos & le dessus des ailes sont noirs; sa poitrine est brune. Quand cet oiseau est en colere, les plumes du dessus de sa tête forment une huppe.

Seba donne la figure de ce canard dans son *Thes. II. Tab.* 65, *n.* 5, & dit que cet oiseau a la tête d'un rouge agréable, & ornée d'une belle huppe. Il a le bec jaune, terminé en une pointe très aiguë, & marqué par dessous d'une tache noirâtre, semblable à celle qui regne au coin de ses yeux. Son dos & sa poitrine sont d'un rouge pâle; le haut des ailes est d'un jaune clair, & le bas d'un rouge incarnat. Sa queue déployée en éventail est nuancée d'un rouge éclatant, & d'un beau jaune à l'extrémité.

XUTAS, espece d'oie des Indes occidentales, facile à apprivoiser. Les Sauvages de la Province de Quito en nourrissent dans leurs habitations.

Y A L Y A P

Y. Albin appelle ainsi un Papillon sorti d'une Chenille qui se nourrit de feuilles de menthe. Le Docteur Derham pense que le Papillon auquel on a donné le nom d'Y *grec*, peut bien être le même que celui que Petivert a appellé *Lambda*, & qui paroît être le même que le *Gamma doré* : *voyez ces mots*.

YACONDA, poisson qui est tout-à-fait couvert d'un test, & long de trois pieds. Il se pêche dans la mer des Indes Occidentales. Il est tout rayé de lignes jaunes, rouges & blanches. *Diction. des Anim. Vol. IV. p.* 579.

YANDON ou YANDEU, noms que l'on donne dans les Isles de Madagascar & de Maragnana, à une certaine espece d'Autruche, qui semble voler en marchant, tant elle porte peu à terre. Cet oiseau est très leger, & cependant il est plus grand qu'un homme.

YAPA, oiseau du Bresil qui ressemble à une Pie : il a

tout le corps noir, à l'exception de la queue qui est jaunâtre. Il a les yeux bleus & le bec jaune, & une aigrette composée de trois plumes, qu'il dresse à volonté. C'est un oiseau qui fait grand plaisir à voir ; mais il exhale une mauvaise odeur quand il est en colere. Il fait sa nourriture ordinaire des araignées, escarbots & grillons, qu'il sait tirer de leurs trous dans tous les coins des maisons.

YAPPÉ ou QUEUE DE BICHE SAVANE, nom que les habitans de Cayenne donnent à une mauvaise herbe, dont il est fâcheux, dit M. de Préfontaine, que les savanes soient couvertes ; on ne l'y conserve, dit-il, que jusqu'à ce qu'on ait les moyens d'y planter du chiendent, qu'on prend en ce pays sur le bord de la mer. L'Yappé ne fait aucun profit aux bestiaux ; mais quand on manque absolument de feuilles pour couvrir les cases, on s'en sert à cet usage : on le prend en touffe ou par poignée, & on l'arrange comme le chaume.

Toute médiocre qu'est la couverture d'Yappé, elle elle est préférable à celle de la paille de cannes.

YCHO, nom que l'on donne au Pérou au *Glama* : voyez *ce mot*.

YEBLE ou HIABLE, *Ebulus*, plante que l'on trouve fréquemment le long des grands chemins & des terres labourées ; elle ressemble au sureau, mais elle est beaucoup plus basse, car elle ne croît guere qu'à la hauteur de trois pieds. Sa racine est de la grosseur du doigt : elle n'est point ligneuse, mais charnue, blanche, épaisse de côté & d'autre, d'une saveur amere, un peu âcre & qui cause des nausées. Ses tiges sont rameuses, herbacées, cannelées, anguleuses, noueuses, moëlleuses comme celle du sureau, & elles périssent en hiver. Ses feuilles ont une saveur amere ; elles sont placées avec symétrie, & sont composées de trois ou quatre petites feuilles portées sur une côte épaisse, terminées par une feuille impaire. Chaque petite feuille est plus longue, plus aiguë & plus dentelée que celle du sureau, elles sont aussi d'une odeur plus forte : ses fleurs sont disposées en parasol, petites, nombreuses, & d'une odeur approchante de celle de la pâte d'amandes ameres, blanches, & en rosette : à ces fleurs succedent des baies rondes, qui en murissant de-

viennent noires, anguleuſes, & pleines d'un ſuc qui tache les mains d'une couleur pourpre : elles renferment quelques ſemences longuettes & huileuſes.

L'écorce de la racine de cette plante, ſes feuilles & ſes baies ſont d'uſage. On attribue au ſuc d'Yeble la vertu de purger fortement par les ſelles; ſes racines produiſent cet effet très efficacement, & ſur-tout leur écorce moyenne. Les baies & les graines ſont ameres & aſtringentes; les jeunes pouſſes & les feuilles ſont plus douces, ainſi que la ſubſtance intérieure de la racine. On fait un rob des baies d'Yeble, dont on ſe ſert pour évacuer les eaux des hydropiques; les feuilles ſont employées en fomentation pour diſcuter, réſoudre & pour fortifier les nerfs. On prétend que le ſuc d'Yeble entre auſſi dans la compoſition d'une eſpece de ſavon noir qui eſt fort en uſage dans les Pays-Bas.

YECOLT ou YCOLT, c'eſt un fruit de l'Amérique qui, au rapport de Lémery, eſt long, couvert de pluſieurs écailles, de couleur de chataigne, & a quelque reſſemblance avec la pomme de Pin; mais il y en a de différentes figures & grandeurs : il renferme une eſpece de pruneau long, qu'on mange avec plaiſir. Ce fruit croît en la Nouvelle Eſpagne ſur un Palmier de montagne, nommé en latin *Yocoltus arbor*; Les Américains l'appellent *Guichele Popotli*, & c'eſt celui dont Gaſpard Bauhin parle ſous le nom de *Arbor fructu nucis pineæ ſpecie* : cet arbre pouſſe d'une ſeule racine deux ou trois troncs qui portent des feuilles longues, étroites, épaiſſes comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes; ſes fleurs ſont compoſées chacune de ſix feuilles blanches, odorantes, diſpoſées par grappes, ſur un fort pédicule : on fait avec ſes feuilles un fil aſſez fin, mais très fort : on en forme d'excellente toile.

YEUSE, *Ilex arborea, major, glandifera*. C'eſt, dit Lémery, un arbre qui porte du gland & qui reſſemble beaucoup au chêne; il eſt grand comme un pommier & revêtu d'une écorce brune; ſon bois eſt dur & compacte; ſes rameaux ſont remplis d'un duvet blanc; ſes feuilles ſont oblongues, dentelées en leurs bords, toujours vertes en deſſus, blanchâtres & lanugineuſes en deſſous, d'un goût aſtringent; ſes chatons ſont oblongs,

garnis de petites fleurs mousseuses, de couleur jaune; ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés : ce sont des glands ovales, cylindriques, & peu gros, semblables d'ailleurs à ceux du chêne ordinaire.

Cet arbre croît dans les bois, principalement dans les pays chauds. M. de Tournefort le distingue d'avec le chêne, principalement parcequ'il a des feuilles dentelées; ses feuilles & ses glands sont astringens, & propres à arrêter le cours de ventre étant pris en décoction. L'Yeuse est une espece de petit chêne verd.

YEUX D'ECREVISSE, *Oculi Cancri*: *voyez* ce que c'est, à la suite du mot ECREVISSE.

YEUX DE PEUPLE, *Gemmæ populi nigri* : nom que l'on donne aux bourgeons glutineux du Peuplier noir : *voyez* à l'article PEUPLIER.

A l'égard des *yeux des animaux* : ces organes varient beaucoup pour le tissu extérieur, la méchanique visuelle, &c. Il suffit de consulter l'article des sens à la suite du mot HOMME, & l'article ŒIL A RÉZEAU, à la suite du mot INSECTE, pour avoir une idée des différens moyens que la Nature emploie pour parvenir au même but.

YGA : *voyez* YVOIRE ARBRE.

YPAPIA, nom qu'on donne au Bresil au Triton espece de Monstre marin; *voyez* TRITON.

YPECACUANHA : *voyez* IPECACUANA.

YPREAU, espece d'ormes à larges feuilles, qui tire son nom d'Ypres en Flandres, où il est commun & d'une beauté extraordinaire. Louis XIV en fit planter à Marly où ils se voient encore. Quelques-uns prétendent que c'est une espece de peuplier : *voyez* les mots ORME & PEUPLIER.

YSARD : *voyez* CHAMOIS.

YSQUAUHTLI, espece d'Aigle huppé du Mexique, dont le bec est jaune à la racine & noir par le bout. Il a les pieds pâles, le ventre est blanc & noir, le reste du plumage est brun; il est très hardi, & entre facilement dans une colere affreuse, au point de se jetter sur l'homme & de le dévisager : on en a cependant vu recevoir une espece d'instruction.

ZAAGVISCH, nom que les Hollandois donnent à une espece de poisson volant de l'Inde, qui a dans la bouche une trompe dentelée, semblable à de l'yvoire; le vol de ce poisson est de peu de durée: *voyez* POISSON VOLANT.

ZAART-SFICK: *voyez* au mot MORUE.

ZACCON, espece de Prunier étranger qui croît dans la plaine de Jérico. Cet arbre est grand comme un Oranger, il porte des feuilles semblables à celles de l'Olivier, mais plus petites, moins larges & plus pointues, fort vertes; ses fleurs sont blanches; ses fruits sont gros comme des prunes, ronds, verds au commencement, mais en mûrissant ils deviennent jaunes; ils renferment chacun un noyau. On tire de ces fruits une huile par expression, qui est excellente pour discuter & résoudre les humeurs froides & visqueuses.

ZAFRE ou SAFRE NATUREL: *voyez* COBALT.

ZAGU: c'est le *Sagou*: voyez *ce mot*.

ZAIM ou ZIM: *voyez* ZINC.

ZAMARUT: *voyez* au mot EMERAUDE.

ZAPOTE: c'est le *Zapote blanco* des Espagnols, dont nous avons parlé à l'article SAPOTILLIER.

ZEBOA, Vipere de l'Isle de Nera, située près de Banda dans l'Océan Oriental. Elle est magnifiquement mouchetée, sur toute l'étendue des côtés, de taches rondes & roussâtres; ses écailles fauves sur le dos sont sursemées de grandes taches d'un chatain clair, qui forment une espece de chaine. Sa tête, semblable à celle du Ceraste, porte comme l'empreinte d'un bouclier tirant sur le rouge, & finissant en deux especes de cornichons, qui vont jusqu'au derriere du col; mais ces deux especes de cornichons sont applatis, & ne poussent point au dehors, ainsi que les anciens Naturalistes l'ont cru faussement: d'où il est arrivé qu'ils ont dépeint ce serpent avec des cornes fort saillantes: ce qui n'est rien moins que vraisemblable, dit Séba, *Thes. II. Tab.* 78, *n.* 1.

ZEBRE ou ANE RAYÉ ET SAUVAGE du Cap de

Bonne-Espérance, *Zebra, aut Equus lineis transversis versicolor.* Animal quadrupede & solipede, fort ressemblant à l'Ane. Le Zebre est robuste, doux & assez bien fait; il est de la grandeur d'un petit cheval; ses oreilles sont plus longues que celles du Cheval, & plus courtes que celles de l'Ane; il a six dents incisives à chaque mâchoire; sa criniere est courte, sa peau est d'une beauté singuliere. Tout son corps est rayé de belles lignes transversales qui le cerclent: elles sont alternativement jaunes & noires dans le mâle, & alternativement noires & blanches dans la femelle; le poil en est doux & lisse, sa peau & son crin sont comme tachetés de différentes couleurs; ses pieds, son sabot & sa queue ressemblent à ceux de la Mule: ses jambes sont menues & bien proportionnées: on dit que par les qualités, le Zebre tient beaucoup du Cheval: il produit chaque année. Sa course est si légere & si vite, qu'elle a passé en proverbe parmi les Espagnols & les Portugais.

On trouve le Zebre en Afrique, non-seulement au Cap de Bonne-Espérance, mais dans le Congo, dans certaines Provinces de la Barbarie, & dans les forêts du Royaume d'Angola & de Loango. Les Zebres marchent ordinairement par troupes: on assure qu'il y a peu d'animaux aussi difficiles à prendre, à cause de leur vitesse: c'est ce qui les rend très rares & très chers. Cet animal, quoique d'un naturel doux, est difficile à apprivoiser: on en a cependant vu quatre à Lisbonne, le Roi de Portugal s'en servoit quelquefois pour trainer son carosse: on nommoit ces animaux *Burro domato.* Comme le volume dans lequel M. de Buffon parle du Zebre, n'étoit pas encore dans le public, lorsqu'on imprimoit le présent article, nous avons consulté cet illustre Naturaliste: il nous a dit s'être assuré que le Zebre, malgré sa grande ressemblance extérieure avec l'Ane, est un animal d'un genre différent.

ZEDOAIRE, *Zedoaria.* Dans les boutiques, on distingue sous ce nom deux sortes de racines: savoir, la Zédoaire longue & la ronde.

La ZÉDOAIRE LONGUE, *Zeodaria longa,* est une racine tubéreuse, dense, solide, longue de trois pouces, & de la grosseur du petit doigt, qui se termine par les

deux bouts en une pointe mousse, de couleur de cendre en dehors, blanchâtre ou grisâtre en dedans, d'un goût âcre, mucilagineux, un peu amer, aromatique, d'une légere odeur de gingembre ou de camphre mêlée de l'odeur de laurier, comme grasse au toucher, & rarement vermoulue.

La Zédoaire ronde, *Zedoaria rotunda*, ressemble à la précédente par sa substance, son poids, sa solidité, son goût & son odeur; elle n'en differe que par la figure: car elle est sphérique & de la grosseur d'un pouce, un peu raboteuse, se terminant quelquefois en une petite pointe, par laquelle elle a coutume de germer, lorsqu'elle est encore dans la terre. Celle-ci est plus rare que la précédente: l'une & l'autre viennent de la Chine.

Quelques Botanistes disent que la Zédoaire est la racine d'une plante qui s'appelle *Malan-Kua* ou *Zadura Herba*, dans le Malabar: que cette racine bulbeuse est couverte d'une membrane coriace, & qu'à cette racine sont attachées plusieurs autres bulbes ovalaires, au nombre de six, placées deux à deux les unes sur les autres, lissées & fibrées: du sommet de la racine, s'éleve une gaîne blanche, membraneuse comme dans le safran, dans laquelle sont renfermées quatre ou cinq fleurs à trois ou six pétales, de la longueur du doigt & panachées de différentes couleurs; ces fleurs ont une odeur plus agréable encore que celle de la violette & des lys, & sortent de la terre avant les feuilles; dès qu'elles sont tombées, leur calice se renfle & devient une capsule qui contient les graines. Les feuilles sont longues d'un empan, assez larges, pointues, lisses, unies, d'un verd gai, d'un goût & d'une odeur de gingembre, soutenues sur une queue épaisse & très courte: laquelle par une base large & comme feuillée, enveloppe la tige, & donne naissance à une côte qui traverse la feuille dans toute sa longueur: les tiges ont à peine une coudée de hauteur.

M. Herman, dans son catalogue du jardin de Leyde, parle d'une autre espece de Zédoaire, qu'il nomme *Zedoaria Zeylanica camphoram redolens*: c'est le *Haran-Kaha* du Ceylan. Ses feuilles sont d'un côté d'un rouge de pourpre obscur; les queues des feuilles sont faites en forme

de quille de vaisseau, d'un rouge obscur & un peu hérissées, sortant immédiatement de la racine, & non de la tige.

On lit dans la Matiere Médicale de M. Geofroi, que la Zédoaire distillée avec de l'eau commune fournit une huile essentielle, dense & épaisse, qui se fige & prend la forme du camphre le plus fin. Cette racine est bonne contre les poisons, la morsure des animaux venimeux, & contre la peste : elle est très sudorifique, chasse les vents, fortifie l'estomac, arrête le vomissement & ranime la circulation du sang. Elle est très utile dans les maladies scorbutiques & dans les affections qui tendent à l'apoplexie & à la paralysie : on en fait usage en mêlant sa poudre avec du sucre & avec les poudres de l'acorus, de la canelle, de l'ambre gris & le bäume du Pérou. On a coutume dans l'Isle de S. Laurent de confire au sucre cette racine encore verte, & en cet état on en fait usage comme du gingembre

ZEEBOT-JE, Poisson des Indes fort singulier, dont il est mention dans Willughby & Ray. Cet animal nage d'une vitesse extraordinaire ; il a des nageoires longues & très fortes ; les deux du ventre sont dures & presque osseuses. Il s'en sert très adroitement pour nager, pour s'arrêter, ou pour attaquer d'autres poissons ; en un mot, il peut à volonté faire aller ses nageoires en avant, en arriere & de côté, & par leur moyen arrêter ou continuer son action de nager. *Diction. des Anim.*

ZEEDRAAK ou DRAGON MARIN, Poisson des Indes Orientales, tout-à-fait différent de notre Dragon marin, qui est la Vive : Ruisch *(T. I. p. 12. n. 2.)* donne à la Vive un bec osseux, mais non dentelé comme au Zéedraak. Les nageoires que ce poisson a sur les ouies lui servent d'ailes ; elles sont verd clair, mais rouges à leurs extrémités, ce qui produit un fort bel effet. Ce poisson a deux aiguillons à la queue ; les nageoires des deux côtés sont molles & flexibles. Il n'y a que les plus pauvres Indiens qui mangent le Zéedraak : la chair en est insipide : il est si cartilagineux, qu'en l'écorchant il lui reste peu de chair.

ZENDEL ou ZINGEL, ou KOLEZ, *Lacertus peregrinus*, noms Allemands & Hongrois donnés à un poisson du Danube, qui, au rapport de Rondelet, est

fort estimé. La chair en est fort délicate, on en voit beaucoup à Vienne. Le Zindel est de la grandeur de la carpe, mais large, épais, blanc, semblable à la Truite saumonée : il a des écailles comme la carpe. Ce poisson se trouve aussi dans le fleuve Isen & dans plusieurs lacs & rivieres d'Allemagne.

ZERUMBETH, *Zerumbethum*, est une racine très rare dans les boutiques, tubéreuse, genouillée, inégale, grosse comme le pouce, & quelquefois comme le bras, un peu applatie, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre de gingembre, & d'une odeur de Zédoaire. Cette racine naît d'une plante qui s'appelle *Zingiber latifolium sylvestre* : c'est le *Wallinghuru* du Ceylan, & le *Pacoceroca* du Bresil Quand la racine est encore en terre, elle est (dit M. Geofroi, *Mat. Médic.*) semblable à celle du roseau, mais d'une substance tendre & rougeâtre ; elle est fibreuse ; elle pousse une tige haute d'environ cinq pieds, épaisse d'un pouce, cylindrique, qui n'est formée que par les queues des feuilles qui s'embrassent alternativement. Les feuilles sont au nombre de neuf ou de dix, disposées à droite & à gauche, membraneuses, de la même figure, de la même grandeur & de la même consistance que celle du Balisier ordinaire, rougeâtres & ondées sur leur bord : d'un verd clair en dessus, & d'un verd foncé & luisant en dessous. De la même racine & tout près de cette tige, sortent d'autres petites tiges de couleur d'écarlate, hautes d'environ un pied & demi, épaisses de quatre pouces & couvertes de petites feuilles étroites & pointues, des aisselles desquelles naissent des fleurs d'un beau rouge, qui sont rangées comme en épi, ou en pyramides, & composées comme de trois tuyaux posés l'un sur l'autre ; enfin le calice qui porte un pistille allongé, devient un fruit ovalaire de la grosseur d'une prune, charnu, creux en maniere de nombril, rouge en dehors & rempli d'un suc de même couleur ; il s'ouvre par le haut en trois parties & est rempli de plusieurs semences rousses, dures & nichées dans une pulpe filamenteuse.

Cette plante se trouve abondamment dans les forêts humides & le long des ruisseaux, dans l'Isle de S. Vincent, vers l'endroit que les Caraïbes appellent *Olaiou*.

son fruit est un aliment très agréable pour les bœufs & les autres bêtes de charge. Le P. Plumier dit que le suc de ces fruits appliqué sur la toile ou sur la soie, donne une belle couleur violette ineffaçable.

La racine du Zerumbeth contient à peu près les mêmes principes que celle de la Zédoaire : ses propriétés médicinales sont à peu près les mêmes : on emploie surtout le Zérumbeth pour la lienterie & pour exciter les regles paresseuses. La racine seche & réduite en farine perd beaucoup de son âcreté, & elle est même propre à faire une espec de pain, dont les Indiens se nourrissent dans la disete. Le mucilage qui se trouve dans les interstices de la tête écailleuse, se ressent un peu de la vertu de cet aromate. On voit par l'exposé historique de cette plante, que le Zérumbeth est une racine d'une espece différente de celle de la Zédoaire, & que Lémery a eu tort de dire que ces deux racines n'en font qu'une dans la terre, en ce que, dit-il, la Zédoaire ronde ou Zérumbeth, est la partie d'en haut ou la tête, & la Zédoaire longue, est la partie d'en bas. *Voy.* ZÉDOAIRE.

ZIBELINE, est un petit animal sauvage du genre des Belettes, & que les Septentrionaux nomment *Zabelles* ou *Sable ;* c'est à proprement parler une sorte de Marte, dont la peau est d'un beau noir, & quelquefois d'un gris ou d'un blanc fort luisant au col & derriere la tête. On trouve cet animal dans la Lithuanie, dans la Russie blanche, dans la partie septentrionale de la Moscovie & dans la Scandinavie. La Zibeline n'est guere plus grosse qu'un Ecureuil, & a la forme d'un Renard : elle fait la chasse aux oiseaux & aux Ecureuils : elle les arrête par le moyen de ses ongles qui sont très aigus : elle monte la nuit sur les arbres. Sa peau est très estimée & employée comme une des plus riches fourures.

ZIBET : *voyez* CIVETTE.

ZIDRAC : c'est l'*Hippocampe* : voyez *ce mot.*

ZIISS-MUS : c'est la *Musaraigne* : voyez *ce mot.*

ZIMBIS ou ZIMBOS, espece de petit coquillage univalve, qui se trouve dans l'Isle de Loanda au Royaume d'Angola, & qui sert de monnoie. La pêche des Zimbis, dit Merolla, étoit anciennement un droit réservé aux Rois de Congo ; mais les Portugais l'ont usurpé.

ZINC, *Zincum*, demi métal qui approche le plus des métaux par la demi-ductilité ou malléabilité dont il est susceptible. Il est en effet le moins aigre & le moins cassant des demi-métaux; ses parties sont si tenaces, qu'elles s'applatissent un peu sous le marteau, & on ne peut les diviser, qu'en les limant, les rapant, ou les coupant. La couleur du Zinc est d'un blanc tirant sur le bleu : son tissu est peu constant; car si l'on divise celui qui nous vient de Goslar, on observera dans sa cassure des fibres ou stries, comme dans le bel antimoine de Hongrie; tandis que dans celui qui nous vient des Indes Orientales sous le nom de *Toutenague*, les parties sont plus cassantes, & paroissent composées d'un amas de lames cubiques, luisantes & dures.

Le Zinc, quoique très fusible, exige pour sa fusion un dégré de feu brusque & plus violent, que l'étain & l'antimoine. Il s'allume dans un feu de charbons : il y produit une flamme jaunâtre ou verdâtre, accompagnée d'un pétillement & d'une fumée; il se dissipe en même tems sous la forme d'une vapeur blanche, verdâtre; si au contraire on l'enflamme dans un creuset, il s'élevera ou se sublimera vers les côtés sous la forme de filets de couleur blanche, sans donner une odeur de soufre bien sensible. Cette expérience suffit pour démontrer que le Zinc est inflammable & se volatilise au feu : celui de la Chine se sublime en entier; mais celui de l'Europe ou de Goslar ne se volatilise qu'en partie, parcequ'il contient toujours du plomb. Un phénomene singulier, c'est que le Zinc communique sa propriété volatile ou sublimable à tous les autres métaux, excepté à l'or : c'est pourquoi quelques Minéralogistes l'appellent *demi métal rapace*.

Nous avons dit dans notre Minéralogie, que le Zinc s'unit très proprement avec les substances métalliques: il suffit de les faire rougir & d'y joindre le Zinc avec un flux : il n'y a que le fer auquel il s'associe très difficilement & le bismuth sur lequel il surnage, lorsqu'on les fond ensemble. A l'égard du cuivre rouge, il s'y unit singulierement bien; il en change la couleur rouge en un beau jaune doré selon les proportions de l'alliage; mais si on fait tremper ce mêlange métallique dans du

mercure, celui-ci alors qui a plus d'affinité avec le cuivre, fait faire divorce au Zinc, & forme à son tour avec le cuivre une autre espece d'amalgame. On peut faire cette expérience sur le tombac, sur le métal du Prince Robert & sur le Laiton.

Le Zinc se dissout dans les acides avec une violente effervescence. Si l'on s'est servi de vinaigre, il en exhalera au moment de la dissolution, une vapeur agréable : dissous par l'acide vitriolique, il produit le vitriol blanc. Mais un autre phénomene très singulier, c'est que, réduit en limaille, au moyen d'une lime, il acquiert la vertu de la limaille de fer, celle d'être attiré par l'aimant. Vraisemblablement cette propriété dépend de ce que toutes les mines de Zinc contiennent toujours des particules ferrugineuses en plus ou moins grande abondance.

Le Zinc se trouve rarement pur & seul de son espece; nous en avons cependant rencontré dans les minieres de calamine du Duché de Limbourg & dans les mines de Zinc à Goslar : il étoit en petits filets pliants, grisâtres, & ayant pour matrice une terre ochracée & ferrugineuse. Les mines de Zinc les plus ordinaires sont la *Blende* ou *la Pierre calaminaire* ou *calamine fossile* : voy. *ces mots*.

On trouve abondamment de la Blende dans les mines de plomb, & sur-tout dans celle de Pompéan en Bretagne, où nous avons observé qu'on la rejette comme inutile : il s'en trouve aussi dans les mines de cuivre de S. Bel en Lyonnois. Le Zinc se trouve encore dans la *Molibdæne* : voyez *ce mot*.

Le Zinc est difficile à extraire de son minerai à raison de sa volatilité & de sa combustibilité, qui rendent cette opération délicate; nous en avons donné le détail dans le second volume de notre Minéralogie : *pag. 67 & 68*. Nous nous contenterons de dire ici qu'après que le minérai a été trié, bocardé & lavé : on en tire ce demi-métal par la sublimation, dans des fourneaux disposés de maniere que la substance métallique coule ensuite *per descensum* dans des formes de poudre de charbon. Les ouvriers appellent ce Zinc *Rauli* ; on le purifie par une seconde fonte, & on le coule en pains quarrés; c'est le *Zinc-arco* des Mineurs, & le *Zinc en navettes* des Mar-

chands. *Voyez* le Dictionnaire de Chymie pour la réduction de ce demi-métal.

Le Zinc qu'on nous envoie des Indes Orientales en petits rouleaux ou lingots, se nomme *Touttenague*. On ignore la maniere dont on en use dans ce pays pour sa purification : on sait seulement que les Hollandois l'achetent à bon marché des Indiens, & qu'ils le leur revendent très cher sous le nom de *Tintenaque* : il est alors allié avec un peu de cuivre & de plomb : ils en laissent une petite quantité en Chine. ils en passent encore moins en Europe : ils réservent presque tout pour leur commerce d'échange en Orient.

Les Potiers d'étain se servent du Zinc ordinaire, pour décrasser & blanchir l'étain ; les Fondeurs en mettent aussi dans la composition de leur soudure : on en mêle avec le cuivre rouge pour donner la couleur d'or à ce métal & pour former le laiton, le similor, le tombac : le Zinc jaune d'Angleterre contient un peu de cuivre. Le Zinc entre aussi dans la composition du bronze.

ZINGI. Les Chinois donnent ce nom à la semence de Badiane, qui est l'*Anis de la Chine* : voyez *ce mot*. On se sert en Orient de cette semence pour préparer le thé & le sorbet. L'usage en est assez commun en Hollande.

ZIZANIE : *voyez* YVRAIE ou YVROIE.

ZONES. Les Naturalistes emploient ce mot, pour désigner les bandes de différentes couleurs, que l'on remarque sur les Agathes, les albâtres, & sur-tout sur les coquilles.

ZOOLITES : on donne ce nom à des parties de quadrupedes devenues fossiles & conservées dans divers états. Ces pétrifications sont très rares dans quelques pays, & assez communes dans d'autres Quelques-uns confondent, mais mal-à-propos, les *Zoolites* avec les *Oolites* : voyez *ce mot*.

ZOOMORPHITES : *voyez* au mot DENDRITES.

ZOOPHAGE : nom qui se donne, ainsi que celui de carnivore, à toute espece d'animal qui se nourrit de chair ; cependant on entend communément par *Zoophages* des Mouches qui se nourrissent sur le corps des animaux & les sucent. Charleton donne le nom d'*Azoophages*

phages

phages à d'autres Mouches qui vivent ou du suc de la terre, ou de celui des plantes.

ZOOPHYTES : on donne ce nom à des corps marins, dont la nature tient de l'animal, & la figure du végétal : ce qui les fait nommer *Plantes animales* ou *animaux plantes*.

Les Naturalistes appellent ainsi un genre d'animaux aquatiques qui n'ont point de sang : tels sont l'*Ortie de mer*, le *Pinceau de mer*, le *Poumon marin*, l'*Holothurie*, la *Tethye*, la *Verge marine* ou *mentule*, la *Pomme de grenade*, le *Champignon marin*, la *Poire marine*, ou *Ficoite*, la *Plume marine*, la *Grappe marine* ou *Raisin de mer*, la *Pomme folle de mer*, la *Main de mer* & le *Concombre marin*. Tels sont les *Zoophytes* ou *Plantes animales*, que Ruisch a rassemblées à la fin du premier volume de son Histoire Naturelle.

M. Linnæus, (*Systêm. nat. Edit. 6. p. 72.*) divise les différentes especes de *Zoophytes* en plusieurs genres; parmi lesquels on voit aussi la *Tethye*, l'*Holothurie*, la *Scolopendre marine*, les différentes especes de *Limaces*, le *Lievre marin*; les autres *Zoophytes*, connus sous différens noms, dit ce même Auteur, sont l'*Hydre* ou *Polype*, la *Sêche*, le *Triton*, le *Physalus*, l'*Aphrodite*, espece de *Chenille de mer*; enfin sous le nom de *Méduse* le Naturaliste Suédois comprend les *Orties de mer* & le *Poumon marin* : viennent ensuite les *Etoiles marines* & les *Oursins de mer*. Mais M. Lyonnet dans ses remarques sur la *Théologie des Insectes de M. Lesser*, dit en parlant du systême de M. Linnæus, qu'il n'est point du tout certain qu'il y ait des insectes à qui le nom de *Zoophytes* puisse convenir : ou qu'au moins c'est un nom qui ne convient nullement aux Oursins, à la Séche, aux Etoiles, ni aux Orties de mer, puisque ce sont tous de vrais animaux, d'une forme à la vérité très bizarre, mais pourtant tous capables de fonctions animales, d'un mouvement progressif, & qui ne tiennent aucunement de la nature des plantes.

M. Donati, dans son *Hist. Nat. de la Mer Adriatique*, *p.* 54, après avoir fait voir la chaine qui réunit les Polypiers avec ces corps marins, qu'il appelle *Zoophytes*, divise la classe des Zoophytes immobiles, c'est-à-

dire, qui ne peuvent pas se transporter d'eux-mêmes d'un lieu à l'autre, en trois centuries ; la premiere regarde les Zoophytes, dont la substance est entiérement charnue ; la seconde centurie embrasse les Zoophytes qui sont composés de deux substances, dont l'une est molle & charnue, & l'autre ferme & tendineuse ; la troisieme centurie est pour les Zoophytes qui sont charnus & osseux. *Voy.* l'ouvrage cité de cet Auteur.

M. Mylius, dans une lettre écrite à M. de Haller, parle d'un nouveau Zoophyte qui a trompé beaucoup de Naturalistes qui le prenoient pour le vrai *Lilium lapideum*, tant la ressemblance paroissoit être complette entre ces deux corps. Ce nouveau Zoophyte a été rapporté des plages de Groënlande par le Capitaine Adrien, Juthlandois ; ce Navigateur dit que ce fût par le cordon du plomb qui sert aux sondes, que deux de ces corps marins furent tirés à bord de son vaisseau d'un fond argilleux à la profondeur de 236 toises, vers le 79$^{me.}$ *dégré* de latitude septentrionale. On distingue *dans ce* Zoophyte une tige longue & sans feuilles, une espece de fleur longue de deux pouces & un peu sillonnée comme l'encrinus ; la tige est renflée par les deux extrémités, quarrée & ornée de chaque côté d'un sillon, dure, blanche intérieurement, d'un jaune brun en dehors, flexible : elle se rétrecit & prend la forme d'une *spirale* en se desséchant ; mais si on la met ensuite dans l'eau, elle reprend sa premiere forme épanouie.

Cette prétendue fleur est composée de trente corps irréguliérement coniques & semblables à des calices de fleurs, dont l'épiderme seroit visqueux ; l'on ne peut trop admirer la structure organique de l'intérieur de chaque rameau. Ce Zoophyte est, dit M. Ellis, un vrai Polypier, un amas d'animaux marins ; la tige en est le soutien, les especes de semences qu'on croit y voir, sont autant d'œufs, & les prétendues fleurs, sont les Polypes mêmes ; pour M. Mylius, il est fort porté à croire que ce nouveau corps marin a quelque ressemblance avec les Etoiles de mer pétrifiées, qu'on appelle *Encrini*, & qu'on pourroit l'appeller *Asterias Zoophytos composita*.

On trouve encore dans l'Histoire Naturelle du Comté de Down en Irlande la description d'un Zoophyte bleuâtre, rond & applati, large de seize pouces, ayant le

ventre entrouvert par où l'on voyoit nombre de petites vessies, ressemblantes en quelque sorte aux intestins d'un animal. On l'exposa dans un lieu sec à l'action du soleil, où il parut éprouver une espece de dissolution.

Lémery dit que les anciens Botanistes on donné le nom de *Zoophyte* à plusieurs especes de plantes qu'ils ont cru tenir de l'animal, aussi bien que de la plante, comme les *Eponges* & la *Plume marine*, parcequ'elles remuent dans les eaux où elles naissent, comme si c'étoit des animaux. Mais ce mouvement, *dit-il*, ne doit point leur faire donner une qualité animale, il vient de l'entrée & de la sortie de l'eau par les pores de ces plantes. Cet Auteur termine en disant que, quand on examine en bonne physique, & sans préoccupation les plantes qui sont appellées *Zoophytes*, telles que l'*Agnus Scythicus*, on reconnoit que ce sont des plantes pures, & qu'elles n'ont rien d'animal, & qu'ainsi il ne doit point y avoir de Zoophyte véritable.

Pour nous, nous croyons fermement à l'existence des Zoophytes, c'est-à-dire, qu'il y a des corps organisés qui ne tiennent au végétal, que par la configuration extérieure, mais qui sont constamment des animaux, soit par leur maniere ou de se mouvoir, ou de vivre, ou de se reproduire.

Enfin, ces sortes d'êtres organisés ont les mouvemens spontanés, qui sont propres aux animaux, & en particulier à ceux de cette espece. Ils sentent quand on les touche, & donnent des preuves de leurs perceptions: par le moyen de certaines parties de leur corps, ils cherchent la nourriture qui leur est nécessaire, la saisissent, la retiennent & la dévorent.

ZOOPHYTOLITES, nom que l'on donne aux pétrifications des Zoophytes.

ZOOTIPOLITHES: on donne ce nom aux pierres qui portent l'empreinte de quelque animal ou de quelques-unes de ses parties: *voyez* EMPREINTES.

ZOPISSA: nom que l'on donne au goudron que l'on détache des navires, à leur retour d'un long voyage sur mer: *voyez* GOUDRON à l'article PIN.

ZYGENE: *voyez* MARTEAU.

FIN.

APPROBATION.

J'ai lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire raisonné universel d'Histoire Naturelle*; par M. Valmont de Bomare, Démonstrateur d'Histoire Naturelle. Cet Ouvrage, si important par la nature & l'étendue de son objet, m'a paru d'ailleurs recommandable par le grand nombre d'observations & de recherches dont l'Auteur l'a enrichi. Je pense qu'il ne peut manquer d'être très utile à tous ceux qui s'occupent de cette Science, & qu'il est très digne de l'impression. A Paris, ce 17 Mai 1763.

MACQUER.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leur Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers, qu'il appartiendra. SALUT. Notre amé le sieur ***, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour titre: *Dictionnaire raisonné d'Histoire Naturelle.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES: Voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles: que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele sous le contrescel des Présentes: que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725: qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier Chancelier de France,

le Sieur de Lamoignon ; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur FEYDEAU DE BROU ; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissier, ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le vingt-huitieme jour du mois de Septembre, l'an de grace mil sept cent soixante-trois, & de notre Regne le quarante-neuvieme. Par le Roi en son Conseil. LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, No. 578, fol. 5, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenses, Article 41, à toutes personnes de quelques qualités & conditions qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement. & à la charge de fournir, à la susdite Chambre, neuf Exemplaires, prescrits par l'Article 108 du même Réglement, A Paris, ce 24 Octobre 1763. LE BRETON, Syndic.

ADDITIONS ET CORRECTIONS.

PREMIER VOLUME.

PAGE 42, ligne 22, *la mouche*, lisez *la mousse*.

Page 86, entre la 14 & 15 lignes, ajoutez *Al.* Voyez *Pareſſeux*.

Page 116, entre les lignes 6 & 7, ajoutez *Ambroisie*. Voy. *Thé du Mexique*.

Page 121, ligne 17, après *Amome*, ajoutez *Amomum racemosum* ; & à la fin de ce même article, après *Jamaïque*, lisez *& au Sison*. Voyez *ce mot*.

Page 122, entre les lignes 31 & 32, lisez *Amphisbène*. Voyez *Double marcheur*.

Page 183, avant l'article *Arbre de Baume*, ajoutez *Arbre d'Amour*. Voyez *Arbre de Judée*.

Page 187, à la fin de l'article *Arbre laiteux des Antilles*, ajoutez *voyez Thé de Boherraave* ; c'est le même Arbre.

Page 189, à la fin de l'article *Arbre aux Tulipes*, ajoutez *voyez Tulipier*; c'est le même Arbre.

Page 202, après l'article *Argus*, ajoutez, *on donne aussi le nom d'Argus à une coquille du genre des Porcelaines*. Voyez *Porcelaine*.

Même page, à la fin de l'article *Aristoloche*, ajoutez *on apporte encore, pour l'usage de la Médecine, les Aristoloches, Clématites & Tenuis*.

Page 205, entre la 2 & la 3 lignes, ajoutez *Arrête-nef*. Voyez *Remora*.

Même page, entre l'article *Arroche* & celui d'*Arsenic*, ajoutez *Arrosoir*. V. son article au mot *Tuyau de mer*.

Page 207, avant l'article *Ascalabos*, ajoutez *Asbeste*. Voyez au mot *Faux-Asbeste*.

Page 253, entre l'article *Bambele* & celui de *Bananier*, ajoutez *Bambou*. Voyez *Bois de Bambou*.

Page 255, ligne 5, *Bangne*, lisez *Bangue*.

Page 275, entre l'article *Bec-figue* & celui de *Bec-scie*, ajoutez *Bec de Hache*. Voyez *Pied rouge*.

Page 277, entre la 5 & 7 lignes, ajoutez *Bêche*. Voyez au mot *Vigne*.

Page 300, en la 2 & la 3 lignes, ajoutez *Betoine d'eau*, Voyez *Scrophulaire aquatique*.

Page 302, ligne 16, *Egagrophiles*, lisez *Egagropiles*.

Page 305, après le mot *Bipede*, effacez *voyez Regne animal*, & lisez *est un animal qui a deux pieds*. Voy. *Animal*.

Page 307, après le mot *Bisulce*, lisez *voy. Quadrupede*.

Page 330, entre la ligne 12 & 13, lisez *Bœuf marin: on donne ce nom, tantôt au Phocas ou au Lamentin, & tantôt à une espece de Raie à tubercules*. Voy. *ces mots*.

Même page, ligne 19 *Osselets*, lisez *Grelots*.

Page 343, entre l'article *Bois de Jasmin* & celui du *Bois d'Inde*, ajoutez *Bois jaune*. Voyez *Tulipier*.

Page 345, entre l'article *Bonasus* & celui de *Bonne-Dame*, ajoutez *Bonasus*, *Bœuf sauvage des Indes*. Voyez à la suite du mot *Taureau*.

Page 361, entre les lignes 15 & 16, ajoutez *Bradype*. Voyez *Paresseux*.

Page 394, entre les lignes 30 & 31, ajoutez *Caillou d'Egypte*, *espece de Silex opaque & maculé*. Voy. *Silex*.

Page 442, ligne 34, *voyez Bambou*, lis. *voyez Bois de Bambou.*

Page 443, avant l'art. *Cantharide*, lisez *Canne Petiere.* Voyez son article au mot *Canard*.

Page 452, *Carague*, lisez *Caragne.*

Page 492, entre les lignes 9 & 10, ajoutez *Cercerelle.* Voyez *Quercerelle.*

Page 633, ligne 5, *Lamée*, lisez *Lamie.*

Page 636, entre l'art. *Chou de Mer* & celui de *Chou pommé*, ajoutez *Chou palmiste.* Voyez *Palmiste.*

SECOND VOLUME.

Page 52, entre l'art. *Colsa* & celui de *Coluvrine*, ajoutez celui de *Colubrine.* Voyez *Pierre Colubrine.*

Page 58, lig. 11, *Stalactique*, lisez *Stalactite.*

Page 159, entre *Cristal d'Islande* & *Cristal de Roche*, ajoutez *Cristal de Madagascar.* Voyez *Quartz.*

Page 289, ligne 39, *Aquillat*, lisez *Aguillat.*

Page 293, ligne 12, *neuf cens*, lisez *sept cens.*

Page 302, ligne 6, *Shænante*, lisez *Schænante.*

Page 339, ligne 35, *de braise*, lisez *la braise.*

Page 405, ligne 5, *Fellinæ*, lisez *Tellinæ.*

Page 440, entre les articles *Fraxinelle* & *Fraye*, ajoutez *Fray*, Voy. aux mots *Grenouille* & *Salamandre.*

Page 468, ligne 39, *Aurore*, lisez *Aurone.*

Page 505, ligne 3, *particules*, lisez *Pannicules.*

Page 558, entre les articles *Greque* & *Griffon*, ajoutez *Gribouri.* Voyez au mot *Vigne.*

Page 560, ligne 30, *Koning*, lisez *Kœnig.*

Page 522, ligne 6, *que ceux qui voit*, lisez *que ceux que l'on voit.*

Page 643, avant l'art. *Hermaphrodite*, ajoutez les articles *Hérissons*, qui se trouvent à la pag. 651 & suiv.

TROISIEME VOLUME.

Page 18, ligne 21, *Gryhite*, lisez *Gryphite.*

Page 80, ligne 19, *comparée*, lisez *de l'homme.*

Page 195, avant derniere lig. *stalactique*, lis. *stalactite.*

Page 214, ligne 24, *Lemmer*, lisez *Leming.*

Page 253, ligne 2, *glitoris*, lisez *clitoris.*

Page 324, ligne 17, *mer*, lisez *mere*.
Page 333, ligne 3, *Scineque*, lisez *Scinque*.
Page 350, les articles *Mangoustan*, de cette page, ne sont qu'une même espece d'arbre ; c'est par erreur typographique que cet article a été divisé en deux.
Page 386, avant l'art. *Mautet*, ajoutez *Maurelle*. Voyez l'article *Tournesol*.
Page 389, ligne 20, *Maneardite*, lisez *Méandrite*.
Page 462, ligne 16, *& en dessus*, lisez *& en dessous*.
Page 598, ligne 26, *mésage*, lisez *mésange*.

QUATRIEME VOLUME.

Page 26, ligne 3, otez le mot *comme*.
Page 88, ligne 39, *avoit touchée*, lis. *avoit été touchée*.
Page 151, lig. 4, lis. *semblables à ceux de la queue du Paon*.
Page 225, lig. 31, *opercules*, lis. *coquillages operculés*.
Page 273, *Pia*, lisez *Pica*.
Page 285, ligne 11, *couverte de spath*, lisez *convertie en spath*.
Page 466, ligne 32, *plisanens*, lisez *prisanes*.
Page 476, ligne 9, *Porpile*, lisez *Porpites*.
Page 501, entre les lignes 26 & 27, ajoutez *Prime de pierreries*. Voyez les mots *Fluors* & *Spath fusible*.
Page 595, ligne derniere, *Recine*, lisez *Recise*.

CINQUIEME VOLUME.

Page 20, ligne 9, *femelle*, lisez *feuille*.
Page 44, ligne 18, *elle y a*, lisez *il y a*.
Page 66, ligne 7, *femelles*, lisez *feuilles*.
Page 117, derniere ligne, *nom de Galibi &*, lisez *nom Galibi de*.
Page 159, ligne 28, Roy, lisez *Ray*.
Page 162, ligne 29, *Supreste*, lisez *Bupreste*.
Page 182, ligne 11, *Tom.*, lisez *Tabl.*
Page 249, ligne 25, *chaleur*, lisez *chair*.
Page 299, ligne 12, *viterum*, lisez *veterum*.
Même page, ligne 20, *spacele*, lisez *sphacele*.
Page 548, ligne 1, *passe*, lisez *poussé*.
Page 611, ligne 17, *à la suite*, lisez *& vers la fin*.

Fin des Additions & Corrections.





